

**GAMBARAN HIGIENE DAN SANITASI KANTIN KAMPUS DI  
LINGKUNGAN UNIVERSITAS ISLAM NEGERI ALAUDDIN  
MAKASSAR**



**SKRIPSI**

**Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Meraih Gelar Sarjana  
Kesehatan Masyarakat Jurusan Kesehatan Masyarakat  
Pada Fakultas Ilmu Kesehatan  
UIN Alauddin Makassar**

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
ALAUDDIN  
MAKASSAR**

**Oleh**

**THREE SUTRISNA OIHUWAL  
NIM. 70200106045**

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI ALAUDDIN MAKASSAR  
JURUSAN KESEHATAN MASYARAKAT  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN**

**2012**

## KATA PENGANTAR

Tiada kalimat yang paling pantas penulis ucapkan selain puji syukur kehadirat Allah *Subhanahu wa ta'ala* yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya yang tak terhingga sehingga penulis masih diberi kesempatan dan nikmat kesehatan untuk menyelesaikan suatu hasil karya berupa skripsi yang berjudul **“Higiene dan Sanitasi Kantin Kampus Di Lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012”**. Penelitian dan penulisan skripsi ini adalah sebagai salah satu persyaratan untuk mencapai segelar Sarjana Kesehatan Masyarakat pada Jurusan Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Alauddin (UIN) Makassar.

Shalawat dan salam semoga senantiasa tercurahkan kepada junjungan kita Rasulullah Muhammad *Shallallahu 'alaihi wa sallam*. Sebagai suri teladan yang baik dan *Rahmatan Lil 'Alamin*. Kepada keluarga beliau, para sahabat dan orang-orang yang mengikuti jalan mereka dengan baik hingga hari kiamat.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis merasa telah banyak dibantu oleh berbagai pihak. Dengan segala kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada kedua orang tuaku Bapak **Ir. Zainal Abidin Oihuwal** dan **Ibu Sitti Jahida** yang telah dengan penuh kasih sayang mengasuh, mendidik, member motivasi moril, bantuan materiil, semangat dan senantiasa berdoa demi

keberhasilan penulis. Dan segenap keluarga besar yang telah memberikan kasih sayang, arahan serta nasehat dalam menyelesaikan studi.

Terima kasih yang sebesar-besarnya kepada **Ibu Andi Susilawaty, S.Si., M.kes.** selaku Pembimbing I dan **Ibu Hj. Syarfaini, SKM, M.kes.** selaku Pembimbing II yang dengan ikhlas dan sabar meluangkan waktu bagi penulis dalam rangka perbaikan penulisan baik dalam arahan, bimbingan dan pemberian informasi demi tercapainya harapan penulis. Terima kasih yang sebesar-besarnya kepada **Bapak Ruslan La Ane, SKM., MPH.** selaku Penguji I dan **Bapak Dr. Zulfahmi Alwi, M.Ag.** selaku Penguji II atas saran, kritik, arahan dan bimbingan yang diberikan sehingga dapat menghasilkan karya terbaik dan dapat bermanfaat baik bagi diri sendiri maupun orang lain.

Penulis juga menyadari sepenuhnya selama mengikuti perkuliahan di UIN Alauddin Makassar sampai penyelesaian skripsi ini, diperoleh banyak bimbingan, bantuan dan arahan serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebanyak-banyaknya kepada semua pihak yang berjasa, khususnya kepada:

1. **Bapak Prof. Dr. H. A. Kadir Gassing, HT.,ME.,** selaku Rektor UIN Alauddin Makassar.
2. **Bapak Dr. dr. H. Rasyidin Abdullah, MPH., MH.Kes.,** selaku dekan Fakultas Ilmu Kesehatan UIN Alauddin dan Seluruh Staf Akademik.
3. **Ibu Andi Susilawaty, S.Si., M.Kes.** dan **Ibu Syarfaini, SKM, M.kes.,** sebagai Ketua dan Sekretaris Prodi Kesehatan Masyarakat dan seluruh staf.

4. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Kesehatan Masyarakat yang telah membimbing penulis dalam menekuni berbagai mata kuliah sejak awal hingga akhir studi.
5. Saudara-saudaraku di **FSRN** atas kasih sayang dan cintanya telah memberikan semangat dan motivasi serta bantuan bagi penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Rekan-rekan mahasiswa UIN Alauddin Makassar angkatan 2007 yang telah banyak memberikan semangat dan membantu penulis. Serta semua pihak yang tidak sempat disebutkan namanya satu per satu dalam kesempatan ini.

Skripsi ini disusun dengan segala keterbatasan yang dimiliki, sehingga mungkin masih banyak dijumpai kekurangan-kekurangan dalam penulisan, karena itu dengan senang hati penulis menerima saran dan kritik yang membangun untuk kesempurnaan penulisan selanjutnya.

Akhirnya penulis memohon kehadiran **Allah Azza wa Jalla**, semoga semua pihak yang telah memberikan bantuannya kepada penulis senantiasa diberikan rahmat dan petunjuk-Nya, dan penulis berharap semoga skripsi ini dapat diterima dan bermanfaat. Amin Ya Rabbal 'Alamin.

Makassar, Mei 2012

Penulis.

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI</b> .....	i
<b>ABSTRAK</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	6
C. Tujuan Penelitian .....	6
D. Manfaat Penelitian .....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Tinjauan Umum Tentang Higiene Dan Sanitasi .....	8
B. Tinjauan Umum Tentang Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan .....	12
C. Tinjauan Umum Tentang Higiene Penjamah Makanan .....	21
D. Tinjauan Umum Tentang Tempat Pengolahan Makanan .....	22
E. Tinjauan Umum Tentang Kondisi Bangunan .....	26
F. Tinjauan Umum Tentang Air Bersih .....	27
G. Tinjauan Umum Tentang Tempat Cuci Tangan .....	30
H. Tinjauan Umum Tentang Tempat Pencucian Peralatan .....	30

I. Tinjauan Umum Tentang Saluran Pembuangan Air Limbah .....	30
<b>BAB III KERANGKA KONSEP</b>	
A. Kerangka Konsep Penelitian .....	32
B. Skema Alur Pikir Variabel .....	34
C. Definisi Operasional dan Kriteria Objektif .....	35
<b>BAB IV METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian .....	40
B. Lokasi Penelitian .....	40
C. Populasi dan Sampel .....	40
D. Instrument Penelitian .....	40
E. Metode Pengumpulan Data .....	41
F. Pengolahan Data .....	41
G. Penyajian Data .....	41
<b>BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	42
B. Hasil Penelitian .....	43
C. Pembahasan .....	60
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan .....	80
B. Saran .....	81
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan .....	14
2.2 Suhu Penyimpanan Makanan Jadi .....	19
5.1.1 Distribusi Karakteristik Responden Menurut Umur Penjamah Makanan Pada Kantin Kampus di Lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012 .....	44
5.1.2 Distribusi Karakteristik Responden Menurut Jenis Kelamin Pada Penjamah Makanan Kantin di Lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012.....	45
5.1.3 Distribusi Karakteristik Responden Menurut Tingkat Pendidikan Pada Penjamah Makanan Kantin di Lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012 .....	45
5.2.1 Distribusi Higiene Penjamah Makanan Pada Kantin Kampus di Lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012 .....	46
5.3.1.1 Distribusi Kondisi Bangunan Menurut Keadaan Lokasi Kantin Kampus di Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012 .....	46
5.3.1.2 Distribusi Kondisi Bangunan Menurut Keadaan Konstruksi Bangunan Kantin Kampus di Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012 .....	47
5.3.1.3 Distribusi Kondisi Bangunan Menurut Kondisi Lantai Kantin Kampus di Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012 .....	47
5.3.1.4 Distribusi Kondisi Bangunan Menurut Kondisi Dinding Kantin Kampus di Kantin Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012 .....	48
5.3.1.5 Distribusi Kondisi Bangunan Menurut Keadaan Langit-Langit pada Kantin Kampus di Lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012 .....	51

5.3.1.6	Distribusi Kondisi Bangunan Menurut Kondisi Ventilasi Kantin Kampus di Lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012 .....	52
5.3.1.7	Distribusi Kondisi Bangunan Pada Kantin Kampus di Lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012 .....	53
5.3.2	Distribusi Kondisi Fisik Air Bersih Kantin Kampus di Lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012 .....	53
5.3.3	Distribusi Kondisi Tempat Cuci Tangan Pada Kantin Kampus di Lingkungan universitas Islam Negeri Aalauddin Makassar Tahun 2012 .....	54
5.3.4	Distribusi Tempat Cuci Peralatan Pada kantin Kampus di Lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012 .....	55
5.3.5	Distribusi Saluran Pembuangan Air Limbah Pada Kantin Kampus di Lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012 .....	56
5.3.6	Distribusi Kondisi Tempat Sampah Pada Kantin Kampus di Lingkungan Unversitas Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012 .....	57
5.3.7	Distribusi sanitasi tempat pengolahan makanan pada kanin kampus di lingkungan universitas islam negeri alauddin makassar tahun 2012 .....	58
5.3.8	Distribusi Higiene Dan Sanitasi Kantin Kampus Di Lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012 .....	59



## DAFTAR LAMPIRAN

1. Lembar Observasi
2. Kuesioner
3. Master Tabel Penelitian
4. Hasil Analisis Data
5. Surat Izin Penelitian Dari Dekan FIK UIN Alauddin
6. Surat Izin Penelitian Dari Balitbangda Sulawesi Selatan
7. Surat Izin Penelitian Dari Rektorat UIN Alauddin Makassar
8. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian
9. Daftar kantin yang diteliti
10. Dokumentasi
11. Riwayat Hidup



## Abstrak

**Nama : Three Sutrisna Oihuwal**

**Nim : 70200106045**

**Judul : Gambaran Higiene Dan Sanitasi Kantin Kampus Di Lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar**

---

Kantin sebagai salah satu jenis tempat pelayanan umum yang mengolah dan menyediakan makanan maka kantin memiliki potensi yang cukup besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bahkan keracunan akibat makanan yang dihasilkannya. Oleh karena itu kantin harus memenuhi syarat-syarat higiene dan sanitasi tempat pengolahan makanan agar kantin terbebas dari ancaman penyakit akibat kontaminasi makanan oleh mikroorganisme, serta dapat menciptakan suasana yang aman dan nyaman bagi pengunjung, pemilik dan karyawan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran tentang higiene dan sanitasi kantin kampus di lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar tahun 2012. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif observasional. Populasi dalam penelitian ini adalah semua kantin di lingkungan kampus UIN Negeri Alauddin Makassar. Sampel yaitu semua kantin di lingkungan kampus UIN Alauddin sebanyak 23 buah yang diambil secara *exhausted sampling*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa responden memiliki karakteristik dengan umur 30-35 tahun 4 orang (17,4%) orang, 9 orang (39,1%) umur antara 36-40 tahun, 4 (17,4%) orang umur antara 41-45, 3 orang (13,1%) umur antara 46-50 tahun, 2 orang (8,7%) umur antara 51-52, 1 orang (4,3%) umur antara 56-60 tahun, dengan jenis kelamin 8 orang (34,8%) laki-laki dan 15 orang (65,2%) perempuan, dan tingkat pendidikan SD 1 orang (4,3%), SMP terdapat 2 orang (8,7%), SMA 16 orang (69,6%), dan Akademi/ sederajat 4 orang (17,4%). Semua responden mempunyai higiene penjamah makanan, kondisi bangunan, saluran pembuangan air limbah dan sanitasi tempat pengolah makanan yang tidak memenuhi syarat (100%), Umumnya kantin tidak memenuhi syarat dengan tempat cuci tangan (95,7%), tempat sampah (78,3%). semua kantin memiliki air bersih memenuhi syarat dari segi kualitas fisik (100,0%), tempat pencucian peralatan makan yang memenuhi syarat 65,2%.

Penelitian ini menyarankan agar penjamah makanan harus menjaga kebersihan makanan dan peralatan yang digunakan serta menutup rapat makanan dengan baik, memperhatikan higiene perorangan dalam mengolah makanan mencuci tangan sebelum memulai pekerjaan, memelihara kuku pendek, memakai pakaian kerja. Agar Pimpinan Fakultas Kesehatan perlu mengadakan pelatihan/ penyuluhan kepada semua penjamah makanan tentang perlunya penerapan upaya higiene sanitasi makanan dalam pengelolaan makanan, dengan kerja sama pihak puskesmas atau Dinas Kesehatan.

**Kata Kunci : Higiene, sanitasi makanan kantin**

**Daftar Pustaka : 25 (1999 -2011)**

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Upaya peningkatan kualitas hidup telah digariskan dalam tujuan pembangunan nasional untuk mencapai peningkatan kualitas hidup manusia indonesia seutuhnya. Peranan berbagai pihak dan sektor sangat penting di bidang kesehatan sebagaimana telah digariskan sistem kesehatan nasional maka upaya peningkatan kemampuan yang sehat jasmani, rohani dan sosial sangatlah penting. Salah satunya adalah penyediaan makanan dan minuman yang memenuhi syarat (Almatsir, 2001)

Kampus sebagai salah satu institusi pendidikan memiliki sarana penjualan makanan berupa kantin yang khusus disediakan untuk mahasiswa, dosen dan staf administrasi. Keberadaan kantin sebagai tempat pengolahan makanan pada tingkat universitas bertujuan untuk memudahkan terpenuhinya kebutuhan makanan dan minuman bagi mahasiswa, dosen dan staf administrasi sehingga dengan demikian diharapkan terpenuhinya kebutuhan makanan dan minuman yang terlindungi dan terjamin kesehatannya agar tercipta tenaga kerja yang produktif.

Selain sebagai tempat pengolahan makanan, memasak dan membuat makanan yang selanjutnya dihidangkan kepada konsumen, kantin juga dapat menjadi tempat penyebaran penyakit yang medianya melalui makanan dan minuman. Dengan demikian makanan dan minuman yang dijual di kantin

berpotensi menyebabkan penyakit bawaan makanan bila tidak dikelola dan ditangani dengan baik (Mukono, 2000).

Badan POM RI melalui direktorat surveilans dan penyuluhan keamanan pangan, secara rutin memonitor kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan di Indonesia khususnya keracunan yang telah diketahui waktu paparannya seperti pesta, perayaan acara keluarga dan acara sosial lainnya. Selama tahun 2004, berdasarkan laporan balai besar pengawasan obat dan makanan (BPOM) seluruh Indonesia telah terjadi KLB keracunan pangan sebanyak 153 kejadian di 25 provinsi, dengan kasus yang dilaporkan berjumlah 7347 kasus termasuk 45 orang meninggal dunia. Ditinjau dari sumber pangannya, terlihat bahwa yang menyebabkan keracunan pangan adalah makanan yang berasal dari rumah tangga 72 kejadian keracunan (47.1%), industri jasa boga sebanyak 34 kali kejadian keracunan (22,2%), makanan olahan 23 kali kejadian keracunan (15,0%), makanan jajanan 22 kali kejadian keracunan (14,4%) dan 2 kali kejadian keracunan (1,3%) tidak dilaporkan. Distribusi dari tempat kejadian menunjukkan bahwa kampus/sekolah merupakan KLB tempat keracunan pangan kedua terbanyak 36 tempat (23,5%) setelah tempat tinggal 61 tempat (39,9%). Terjadinya keracunan di lingkungan kampus/sekolah disebabkan oleh ditemukannya produk pangan yang tercemar bahan berbahaya serta kantin dan pangan siap saji di kampus/sekolah yang belum memenuhi syarat higienitas dan donasi pangan yang bermasalah (BPOM RI, 2005).

Menurut Kusmayadi (2007) terdapat 4 (empat) hal penting yang menjadi prinsip higiene dan sanitasi makanan meliputi perilaku sehat dan bersih orang yang mengelola makanan, sanitasi makanan, sanitasi peralatan dan sanitasi tempat pengolahan makanan. Semua itu dapat terkontaminasi mikroba karena beberapa hal, diantaranya adalah menggunakan lap kotor untuk membersihkan meja, perabotan bersih dan lain-lainnya serta makanan disimpan tanpa ditutup sehingga serangga dan tikus dapat menjangkanya serta pengolah makanan yang sakit atau karier penyakit (Slamet, 1994).

Untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan akibat sanitasi lingkungan yang buruk maka perlu adanya upaya higiene dan sanitasi kantin pada tingkat institusi pendidikan ataupun sekolah. Kantin sebagai sarana penyediaan makanan dan minuman harus memiliki sarana fasilitas sanitasi dasar seperti tempat cuci tangan, tempat cuci peralatan, tempat sampah, saluran pembuangan air limbah, penyediaan air bersih untuk pengolahan dan pencucian bahan makanan dan peralatan. Semua itu dimiliki untuk menunjang terwujudnya keadaan sanitasi kantin yang memenuhi syarat kesehatan dan untuk mencegah terjadinya kontaminasi penularan makanan oleh mikroba akibat sanitasi lingkungan yang buruk. Selain itu hal penting dalam menunjang terwujudnya makanan yang higienes dapat dilihat dari bagaimana perilaku penjamah makanan saat mengolah makanan.

Kebersihan dan kesehatan adalah dua hal pokok yang sangat diperhatikan dalam ajaran islam. Al-Qur'an menjadikan kebersihan sebagai sarana untuk

menentukan kualitas ibadah. Kebersihan selalu dijadikan syarat dari suatu ibadah baik kesucian lahiriah maupun bathiniah. Kesucian lahiriah berorientasi kepada sah dan tidak sahnya suatu ibadah sedangkan kebersihan bathiniah lebih terfokus kepada kesempurnaan suatu ibadah yaitu diterima atau tidak diterima. Kaitan erat ini seharusnya dijadikan budaya dalam kehidupan karena pelaksanaan ibadah rutin dilaksanakan setiap hari.

Dari hidup bersih menuju sehat, islam mengantisipasi sesuatu yang mengganggu kesehatan yaitu penyakit. Penyakit dalam pandangan islam merupakan sesuatu yang harus diberantas. Sebab orang yang terjangkit penyakit pastilah mengganggu pelaksanaan ibadah secara sempurna dan menghambat produktivitas manusia. Islam juga mengajarkan pengobatan namun islam lebih menekan pada pencegahan terhadap penyakit. Oleh karena itu perlu umat islam mempunyai perspektif bahwa membangun kesadaran hidup bersih, sehat dan mengobati penyakit adalah bagian dari dakwah islam. karena itu salah satu tujuan dari ajaran islam adalah menghilangkan kemudharatan atau bahaya (*daf'u al-dharar*) yang menimpa manusia baik bahaya yang mengancam jasad maupun rohani.

Upaya penyehatan terhadap higiene dan sanitasi kantin juga telah diatur dalam peraturan menteri kesehatan RI No. 1096/MENKES/PER/V/2011 tentang persyaratan higiene dan sanitasi jasa boga. Dimana kantin merupakan salah satu jenis usaha jasa boga yang menyediakan makanan terutama di sebuah institusi baik institusi pendidikan, pemerintah maupun perusahaan.

Berdasarkan pengamatan awal yang dilakukan oleh penulis, terdapat 27 kantin di Lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar yang kesemuanya merupakan tempat pengolahan makanan siap saji yang sering diminati oleh setiap mahasiswa di berbagai fakultas dan staf administrasi. Penulis mengambil kantin kampus di lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar sebagai lokasi penelitian karena sejauh ini belum ada penelitian yang menyangkut higiene dan sanitasi kantin kampus di lingkungan universitas islam negeri alauddin yang menerapkan prinsip higiene dan sanitasi makanan berdasarkan peraturan menteri kesehatan No. 1096/MENKES/PER/V/2011. Tentang persyaratan higiene dan sanitasi jasa boga. Dari hasil pengamatan juga menunjukan bahwa kondisi kampus yang masih dalam tahap pembangunan menjadikan tempat pengolahan makanan yang belum kondusif jika diamati secara fisik. Penelitian ini juga diharapkan sebagai salah satu upaya promotif dan preventif bagi pihak kampus dalam pelaksanaan dan penerapan higiene dan sanitasi kampus di lingkungan universitas islam negeri alauddin makassar.

Berdasarkan uraian di atas menjadikan penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang gambaran higiene dan sanitasi kantin kampus di lingkungan universitas islam negeri alauddin makassar tahun 2012

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana gambaran tentang higiene sanitasi kantin kampus Di lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui gambaran tentang higiene dan sanitasi kantin kampus di Lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar tahun 2012.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Untuk mendapatkan gambaran tentang higiene penjamah makanan pada kantin kampus di Lingkungan Universitas Islam negeri Alauddin makassar tahun 2012.
- b. Untuk mendapatkan gambaran tentang kondisi bangunan pada kantin kampus di lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012.
- c. Untuk mendapatkan gambaran tentang sumber air bersih pada kantin kampus di lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012.
- d. Untuk mendapatkan gambaran tentang kondisi tempat cuci tangan pada kantin kampus di lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012.



- e. Untuk mendapatkan gambaran tentang kondisi tempat cuci peralatan pada kantin kampus di lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012.
- f. Untuk mendapatkan gambaran tentang kondisi saluran pembuangan air limbah pada kantin kampus di lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012.
- g. Untuk mendapatkan gambaran tentang kondisi tempat sampah pada kantin kampus di lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012.

#### **D. Manfaat penelitian**

##### **1. Bagi Institusi**

Sebagai bahan masukan bagi pihak kampus untuk mengadakan program-program pelatihan mengenai higiene dan sanitasi jasaboga khususnya higiene dan sanitasi kantin.

##### **2. Bagi Praktisi**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah khasanah ilmu pengetahuan dan merupakan bahan bacaan bagi peneliti selanjutnya.

##### **3. Bagi Peneliti**

Memberikan pengalaman dan tambahan ilmu pengetahuan bagi penulis dalam memperluas wawasan pengetahuan tentang gambaran higiene dan sanitasi kantin.

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### A. Tinjauan Umum Tentang Higiene Dan Sanitasi

Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subjeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan (Depkes RI, 2004). Higiene adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan pada usaha perorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada (Widyati, 2002).

Anjuran Islam untuk hidup sehat juga menunjukkan obsesi islam untuk mewujudkan kesehatan masyarakat, sebab kebersihan pangkal kesehatan. Sebagaimana kebersihan ini berkaitan dengan kesucian. Ungkapan yang menyatakan “kebersihan adalah bagian dari iman” ungkapan ini didukung oleh hadits Nabi yang berbunyi :

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
ALAUDDIN  
M A K A S S A R

الطهور شرط الإيمان

Artinya :

“*Bersuci (taharah) itu setengah daripada iman*” (HR. Muslim dan Tirmidzi).

Kebersihan dalam terminologi agama adalah *thaharah*, membersihkan segala bentuk kotoran, najis, dan hadas yang menempel pada tubuh —bahkan hati—

agar diri tetap berada pada *maqam* yang *qarib* dengan al-Khaliq, Yang Maha Suci dan mencintai kebersihan.

Sebagaimana firman-Nya di dalam al-Qur'an Surah al-Baqarah ayat 222 :

إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ التَّوَّابِينَ وَيُحِبُّ الْمُتَطَهِّرِينَ

Artinya :

“Sesungguhnya Allah menyukai orang-orang yang bertaubat dan menyukai orang-orang yang mensucikan diri”. (al-Qur'an dan Terjemahan)

Thaharah meski dimaknai sebagai upaya maksimal membentuk pola pikir dan pola hidup bersih dan sehat. Islam sebagai agama yang suci menginginkan umatnya menerapkan pola hidup yang bersih dan sehat.

Dalam sebuah hadits yang menurut Imam Suyuthi berstatus hasan, yakni sabda Nabi *Shallallahu 'alaihi wa sallam* :

ان الله طيب يحب الطيب نظيف يحب النظافة كريم يحب الكرم جواد يحب الجود

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI

فَنظَفُوا أَفْنِينَكُمْ وَلَا تَتَّبِعُوا بِالْيَهُودِ

Artinya :

“Sesungguhnya Allah Ta'ala adalah baik dan mencintai kebaikan, bersih dan mencintai kebersihan, mulia dan mencintai kemuliaan, dermawan dan mencintai kedermawanan. Maka bersihkanlah halamanmu dan janganlah kamu menyerupai orang yahudi” (HR. Tirmidzi).

Berdasarkan hadits di atas, Rasulullah *Shallallahu 'alaihi wa sallam* senantiasa menganjurkan umatnya agar selalu mengutamakan kebersihan. Dengan begitu Allah *Subhanahu wa ta'ala* akan memberikan kemuliaan baginya. Dalam hadits tersebut juga dikemukakan bahwa dalam sejarah belum pernah ada agama yang mementingkan kesehatan lingkungan sebagaimana ajaran islam.

Menurut Wikipedia, Sanitasi adalah perilaku disengaja dengan pembudayaan hidup bersih dengan maksud mencegah manusia bersentuhan langsung dengan kotoran dan bahan buangan berbahaya lainnya dengan harapan usaha ini akan menjaga dan meningkatkan kesehatan manusia.

Definisi lain dari sanitasi adalah segala upaya yang dilakukan untuk menjamin terwujudnya kondisi yang memenuhi persyaratan kesehatan. Sementara beberapa definisi lainnya menitik beratkan pada pemutusan mata rantai kuman dari sumber penularannya dan pengendalian lingkungan. (Wikipedia, 2011).

Sanitasi lingkungan adalah status kesehatan suatu lingkungan yang mencakup perumahan, pembuangan kotoran, penyediaan air bersih dan sebagainya (Notoadmojo, 2003). Sanitasi lingkungan dapat pula diartikan sebagai kegiatan yang ditujukan untuk meningkatkan dan mempertahankan standar kondisi lingkungan yang mendasar yang mempengaruhi kesehatan manusia. Kondisi tersebut mencakup: 1) pasokan air yang bersih dan aman; 2) pembuangan limbah dari hewan, manusia dan industri yang efisien; 3) perlindungan makanan dari kontaminasi biologis dan kimia; 4) udara yang bersih dan aman; 5) rumah yang bersih dan aman.

Dari definisi tersebut tampak bahwa sanitasi lingkungan ditujukan untuk memenuhi persyaratan lingkungan yang sehat dan nyaman. Lingkungan yang sanitasinya buruk dapat menjadi sumber berbagai penyakit yang dapat mengganggu kesehatan manusia. Pada akhirnya jika kesehatan terganggu, maka

kesejahteraannya juga akan berkurang. Karena itu, upaya sanitasi lingkungan mejnadi bagian penting dalam meningkatkan keseshatan.

Lingkungan yang sanitasinya buruk akan berdampak buruk pula bagi kesehatan. Berbagai jenis penyakit dapat muncul karena lingkungan yang bersanitasi buruk menjadi sumber berbagai jenis penyakit. Agar kita terhindar dari berbagai penyakit tersebut, maka lingkungan harus selalu terjaga sanitasinya, khususnya kantin sebagai tempat pengolahan makanan yang berada pada setiap universitas.

Sanitasi pada kantin yaitu usaha kesehatan yang dilakukan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan kantin dari berbagai faktor resiko yang dapat mencemari lingkungan kantin. Misalnya menyediakan air bersih untuk keperluan cuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewadahi sampah agar tidak dibuang sembarangan, kondisi bangunan dan halaman kantin harus bersih dan rapi agar kenyamanan dan keamanan pengguna tetap terjaga serta bebas dari vektor.

Higiene dan sanitasi sangat erat kaitannya karena hanya penerapannya saja yang berbeda tetapi bertujuan sama, yakni bertujuan hidup sehat sehingga dapat terhindar dari penyakit. Higiene diterapkan untuk perorangan sedangkan sanitasi kepada lingkungan penunjang. Contohnya seperti aktivitas mencuci tangan jika tidak tersedia sabun dan air yang mengalir maka tujuan menjaga kebersihan tangan menjadi tidak sempurna, contoh lainnya seseorang ingin membuang sampah tetapi tidak tersedia tempat sampahnya maka akibatnya sampah dibuang dimana saja

(Sachriani, 2001). Sedangkan sanitasi lebih kepada perlindungan dan pemeliharaan lingkungan dan kebersihannya untuk menghindari faktor pencemaran lingkungan.

## **B. Tinjauan Umum Tentang Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan**

Prinsip dan higiene sanitasi makanan telah diatur dalam peraturan menteri kesehatan No. 1096/MENKES/PER/V/2011 yaitu sebagai berikut :

### **1. Pemilihan bahan makanan**

- a. Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan seperti :
  1. Daging, susu, telur, ikan/udang, buah dan sayuran harus dalam keadaan baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, serta sebaiknya berasal tempat resmi yang diawasi.
  2. Jenis tepung dan biji-bijian harus dalam keadaan bai, tidak berubah warna, tidak bernoda, dan tidak berjamur.
- b. Bahan tambahan pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku.
- c. Makanan olahan pabrik yaitu makanan yang dapat langsung dimakan tetapi digunakan untuk proses pengolahan makanan lebih lanjut yaitu :
  1. Makanan dikemas
    - a. Mempunyai label dan merk
    - b. Terdaftar dan mempunyai nomor daftar
    - c. Kemasan tidak rusak/pecah atau kembung
    - d. Belum kadaluwarsa

e. Kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan

2. Makanan tidak dikemas

a. Baru dan segar

b. Tidak basi, busuk, rusak atau berjamur

c. Tidak mengandung bahan berbahaya

**2. Penyimpanan bahan makanan**

a. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.

b. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out* (FIFO) dan *first expired first out* (FEFO) yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluwarsa dimanfaatkan/digunakan lebih dahulu.

c. Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan. Contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan yang kering dan tidak lembab.

d. Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu sebagai berikut:

**Tabel 2.1**  
**Suhu Penyimpanan Bahan Makanan**

No	Jenis bahan makanan	Digunakan Dalam waktu		
		3 hari atau kurang	1 minggu atau kurang	1 minggu atau lebih
1	Daging, ikan, udang dan olahannya	-5 <sup>0</sup> C s/d 0 <sup>0</sup> C	-10 <sup>0</sup> C s/d -5 <sup>0</sup> C	>-10 <sup>0</sup> C
2	Telur, susu dan olahannya	5 <sup>0</sup> C s/d 7 <sup>0</sup> C	-5 <sup>0</sup> C s/d 0 <sup>0</sup> C	>-5 <sup>0</sup> C
3	Sayur, buah dan minuman	10 <sup>0</sup> C	10 <sup>0</sup> C	10 <sup>0</sup> C
4	Tepung dan biji	25 <sup>0</sup> C atau suhu ruang	25 <sup>0</sup> C atau suhu ruang	25 <sup>0</sup> C atau suhu ruang

*Sumber : Permenkes RI Tahun 2011 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi jasaboga*

- e. Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm
- f. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan : 80% - 90%
- g. Penyimpanan bahan olahan pabrik makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu  $\pm 10^0\text{C}$ .
- h. Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut :
  - 1. Jarak bahan makanan dengan lantai : 15 cm
  - 2. Jarak bahan makanan dengan dinding 5 cm
  - 3. Jarak bahan makanan dengan langit-langit : 60 cm

### **3. Pengolahan makanan**

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak atau siap saji, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik yaitu :



- a. Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis hygiene sanitasi untuk mencegah resiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya.
- b. Menu disusun dengan memerhatikan :
  1. Pemesanan dari konsumen
  2. Ketersediaan bahan, jenis dan jumlahnya
  3. Keragaman variasi dari setiap menu
  4. Keahlian dalam mengolah maknan dari menu terkait
- c. Pemilihan bahan sortir untuk memisahkan/membuang bagian bahan yang rusak/afkir dan untuk menjaga mutu dan keawetan makanan serta mengurangi resiko pencemaran makanan.
- d. Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan harus hygiene dan semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir
- e. Peralatan.
  1. Peralatan yang kontak dengan makanan
    - a. Peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan tara pangan (food grade) yaitu peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.
    - b. Lapisan permukaan peralatan tidak larut dalam suasana asam/basa atau garam yang lazim terdapat dalam makanan dan tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan logam berat beracun seperti :

- (1) Timah hitam (Pb)
  - (2) Arsenikum (As)
  - (3) Tembaga (Cu)
  - (4) Seng (Zn)
  - (5) Cadmium (Cd)
  - (6) Antimony (Stibium)
  - (7) Dan lain-lain.
- c. Talenan dibuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepas bahan beracun.
  - d. Perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, kipas, angin harus bersih, kuat dan berfungsi dengan baik, tidak menjadi sumber pencemaran dan tidak menyebabkan sumber bencana (kecelakaan).
2. Wadah penyimpanan makanan
    - a. Wadah yang digunakan harus mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan untuk mencegah pengembunan (kondensasi).
    - b. Terpisah untuk setiap jenis makanan, makanan jadi/masak serta makanan basah dan kering.
  3. Peralatan bersih yang siap pakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel dimulut.

4. Kebersihan peralatan harus tidak ada kuman *Echericia coli* (E. Coli) dan kuman lainnya.
  5. Keadaan peralatan harus utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gompal dan mudah dibersihkan.
- f. Persiapan pengolahan harus dilakukan dengan menyiapkan semua peralatan yang akan digunakan dan bahan makanan yang akan diolah sesuai urutan prioritas.
- g. Pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan makanan mempunyai waktu kematangan yang berbeda. Suhu pengolahan minimal 90<sup>0</sup>C agar kuman pathogen mati dan tidak boleh terlalu lama agar kandungan zat gizi tidak hilang akibat penguapan.
- h. Prioritas dalam memasak
1. Dahulukan memasak makanan yang tahan lama seperti goreng-gorengan yang kering.
  2. Makanan rawan seperti makanan berkuah dimasak paling akhir
  3. Simpan bahan makanan yang belum waktunya dimasak pada kulkas/lemari es.
  4. Simpan makanan jadi/masak yang belum waktunya dihidangkan dalam keadaan panas.
  5. Perhatikan uap makanan jangan sampai masuk ke dalam makanan karena akan menyebabkan kontaminasi ulang.

6. Tidak menjamah makanan jadi/masak dengan tangan tetapi harus menggunakan alat seperti penjepit atau sendok.
7. Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci.
- i. Higiene penanganan makanan.
  1. Memperlakukan makanan secara hati-hati dan seksama sesuai dengan prinsip hygiene sanitasi makanan.
  2. Menempatkan makanan dalam wadah tertutup dan menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih kerana akan mengotori makanan dalam wadah dibawahnya.

#### **4. Penyimpanan makanan jadi/masak**

- a. Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau,berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain.
- b. Memenuhi persyaratan bakteriologis berdasarkan ketentuan yang berlaku.
  1. Angka kuman *E. Coli* pada makanan harus 0/gr contoh makanan.
  2. Angka kuman *E. Coli* pada minuman harus 0/gr contoh minuman.
- c. Jumlah kandungan logam berat atau residu pertisida, tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.
- d. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *firs in first out* (FIFO) dan *first expired first out* (FEFO) yaitu makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati kadaluwarsa dikonsumsi lebih dahulu.

- e. Tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air.
- f. Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.
- g. Penyimpanan bahan makanan jadi harus memperhatikan suhu sebagai berikut :

**Tabel 2.2**  
**Suhu Penyimpanan Makanan Jadi**

No.	Jenis makanan	Suhu penyajian		
		Disajikan dalam waktu lama	Akan segera disajikan	Belum segera disajikan
1	Makanan kering	25 <sup>0</sup> C s/d 30 <sup>0</sup> C		
2	Makanan basah (berkuah)		>60 <sup>0</sup> C	-10 <sup>0</sup> C
3	Makanan cepat basi (susu, santan, telur)		≥65,5 <sup>0</sup> C	-5 <sup>0</sup> C s/d -1 <sup>0</sup> C
4	Makanan disajikan dingin		5 <sup>0</sup> C s/d 10 <sup>0</sup> C	<10 <sup>0</sup> C

Sumber : Permenkes RI No. 1906 Tahun 2011 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi makanan

## 5. Pengangkutan makanan

- a. Pengangkutan bahan makanan
  - 1. Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
  - 2. Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis.
  - 3. Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduki.

4. Bahan makanan yang selama pengangkutan harus selalu dalam keadaan dingin, diangkut dengan menggunakan alat pendingin sehingga bahan makanan tidak rusak seperti daging, susu cair, dan sebagainya,

b. Pengangkutan makanan jadi/masak

1. Tidak bercampur dengan bahan berbahaya (B3).
2. Menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/masak dan harus selalu higienis.
3. Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan tertutup.
4. Wadah harus utuh, kuat tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan.
5. Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (kondensasi).
6. Pengangkutan untuk waktu lama, suhu harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada suhu  $60^{\circ}\text{C}$  atau tetap dingin pada suhu  $40^{\circ}\text{C}$ .

**6. Penyajian makanan**

Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambah dalam menarik pelanggan. Teknis penyajian makanan untuk konsumen memiliki berbagai cara asalkan memperhatikan kaidah higiene sanitasi yang baik. Penggunaan pembungkus seperti plastik, kertas atau boks plastik harus dalam keadaan bersih dan tidak berasal dari bahan-bahan yang dapat menimbulkan racun.

Makanan yang disajikan pada tempat yang bersih, peralatan yang digunakan bersih, sirkulasi udara dapat berlangsung, penyaji berpakaian bersih dan rapi menggunakan tutup kepala dan celemek tidak boleh terjadi kontak langsung dengan makanan yang disajikan (Kusmayadi, 2008).

### **C. Tinjauan Umum Tentang Higiene Penjamah Makanan**

Telah menjadi sifat manusia mendukung terjadinya sebab-sebab dalam hal yang dipercayainya dan menganggap rendah pada hal-hal yang kelihatannya kurang begitu penting. Untungnya hal-hal yang sudah dijelaskan dengan baik cenderung membawa keuntungan dalam menunjang kepentingan, dimana hal ini berlaku pula atas sanitasi makanan. Oleh karena itu sangat diharapkan agar pimpinan selalu dalam keadaan memperoleh informasi yang lengkap dan jelas tentang berbagai aspek yang berhubungan dengan sanitasi. Salah satunya adalah pengelolaan makanan. (Saksono, 1986).

Petunjuk tentang sanitasi pada pelayanan makanan yang dikeluarkan oleh badan pelayanan kesehatan masyarakat AS pada tahun 1962 menyatakan bahwa disarankan agar peraturan yang ada ditaati dan dilaksanakan dengan baik, sekurang-kurangnya sekali waktu dalam enam bulan sekali petugas pengawas kesehatan melakukan pemeriksaan pada tempat-tempat di mana dilaksanakan pelayanan makanan kepada masyarakat dan membuat pemeriksaan tambahan serta pemeriksaan yang berulang-ulang guna menegakkan peraturan-peraturan yang ada.

Adapun persyaratan higiene penjamah makanan telah diatur dalam keputusan menteri kesehatan No. 1096/MENKES/ PER/V/2011 yaitu sebagai berikut :

- a. Tidak merokok
- b. Tidak makan atau mengunyah
- c. Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos).
- d. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya.
- e. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet /jamban.
- f. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat kerja.
- g. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan.
- h. Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah.

#### **D. Tinjauan Umum Tentang Tempat Pengolahan Makanan**

Menurut Moehyi (1992) pelayanan makanan diluar rumah yang diselenggarakan secara khusus biasanya dikenal dengan istilah penyelenggaraan makanan kelompok, dengan ciri sebagai berikut:

1. Umumnya mereka jauh dari lingkungan keluarga.
2. Mereka tidak bebas meninggalkan tempat mereka berada sehingga makanan harus disediakan secara khusus untuk mereka.



Mereka merupakan satu kesatuan karena berbagai hal, seperti orang sakit di rumah sakit, narapidana, pengungsi, kelompok prajurit yang sedang bertugas atau tinggal di asrama, dan para pekerja di suatu pabrik.

Saat ini jumlah tempat pengolahan makanan terjadi peningkatan, tempat pengolahan makanan telah dikategorikan dalam Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 tahun 2011 pasal 2. Jasa boga dikelompokkan dalam 3 golongan yakni, golongan A, golongan B, dan golongan C.

### **1. Golongan A**

Jasa boga golongan A adalah jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum. Dilihat dari segi fasilitas, teknologi, dan penjamahnya. Golongan A ini dibagi menjadi tiga lagi, yaitu A1, A2, dan A3.

#### **a. Golongan A1**

Jasa boga yang jangkuan penyajiannya terbatas dan dapur pengolahan makanannya masih merupakan dapur rumah tangga, serta tidak mempunyai karyawan yang membantu. Hal ini hanya usaha sampingan yang hanya beroperasi pada waktu malam atau waktu-waktu tertentu. Contoh golongan ini adalah kantin.

Kata kantin menurut kamus besar Bahasa Indonesia adalah barak tempat penyajian makanan bagi tentara. Namun, saat ini kantin tidak lagi identik dengan lingkungan angkatan bersenjata, tetapi juga di lingkungan pabrik dan institusi pendidikan seperti di tingkat universitas. Menurut Moehyi (1992) pelayanan makanan melalui kantin biasanya makanan yang disajikan

sudah ditentukan dan umumnya sudah dimasak. Bagi pihak institusi pendidikan seperti tingkat universitas, keberadaan kantin juga sebagai tolak ukur terhadap kualitas makanan yang dimakan oleh mahasiswanya sehingga mampu menciptakan kualitas sumber daya manusia yang bergizi baik dan produktif.

Kantin adalah setiap bangunan yang menetap dengan peralatan yang dipergunakan untuk proses pembuatan dan penjualan atau penyajian makanan dan minuman bagi umum, dimana proses pembuatan dan penjualan atau penyajian makanan diperuntukan bagi masyarakat tertentu (khusus) dan cara penyajiannya pada waktu-waktu tertentu. (Moehyi, 1992). Dari uraian tersebut maka kantin universitas masuk golongan A1.

**b. Golongan A2**

Pada golongan ini walaupun penyajiannya masih terbatas dan masih merupakan dapur yang pengolahan makanannya masih bercampur dengan dapur rumah tetapi sudah memperkerjakan karyawan dan sering sekali masih merupakan usaha insidental.

**c. Golongan A3**

Dapur golongan ini adalah sudah terpisah dengan dapur rumah tangga, dan sudah memperkerjakan karyawan yang merupakan bentuk usaha penuh yang bersifat bisnis perusahaan. Untuk jenis pelayanan ini makanan yang dihidangkan banyak sekali tergantung dari menu yang ditawarkan, sehingga konsumen dapat memilih makanan yang diinginkan sesuai selera.

Contohnya adalah restoran yang menyediakan masakan yang sudah matang dan siap saji, tetapi ada juga restoran yang menunggu pesanan baru dimasak.

## **2. Golongan B**

Jasa boga golongan B ini melayani kebutuhan khusus untuk :

- Asrama penampungan jamaah haji.
- Asrama transit atau asrama lainnya.
- Perusahaan.
- Pengeboran lepas pantai.
- Angkutan umum dalam negeri.
- Sarana pelayanan kesehatan seperti rumah sakit.

Dengan pengelolaan makanannya menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan karyawan.

## **3. Golongan C**

Jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara. Jasa boga golongan C ini sudah menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan karyawan atau tenaga kerja.

Seperti pada pasal 6 Kepmenkes No. 715 tahun 2003, bahwa dari setiap golongan tersebut wajib untuk menyelenggarakan jasa boga yang memenuhi syarat higiene sanitasi jasaboga. Persyaratan yang harus dipenuhi untuk tiap-tiap golongan berbeda-beda.

### **E. Tinjauan Umum Tentang Kondisi Bangunan**

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 secara umum konstruksi dan rancangan bangunan telah ditetapkan seperti harus aman dan kuat sehingga mencegah terjadinya kecelakaan dan pencemaran. Konstruksi tidak boleh retak, lapuk, tidak utuh, kumuh atau mudah terjadi kebakaran. Selain itu harus selalu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan secara tidak teratur.

Halaman harus selalu kering dan terpelihara kebersihannya, tidak banyak serangga (lalat atau kecoa) dan terdapat tempat sampah yang baik. Jika terdapat tumpukan barang dihalaman sebaiknya disusun teratur sehingga tidak menjadi tempat berkembangbiaknya serangga dan tikus.

Permukaan dinding harus rata dan halus, berwarna terang dan tidak lembab dan mudah dibersihkan. Untuk itu dibuat dari bahan yang kuat, kering, kedap air, permukaan halus, tidak menahan debu dan berwarna terang. Dinding dapat dilapisi oleh porselin atau logam anti karat setinggi dua meter dari lantai agar tidak ditumbuhi jamur. Sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung (conus) agar mudah dibersihkan dan tidak menyimpan debu dan kotoran.

Atap dan langit-langit berfungsi sebagai penahan jatuhnya debu dan kotoran lain, sehingga tidak mengotori makanan yang sedang diolah. Atap tidak boleh bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang serangga dan tikus. Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang

permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang. Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter diatas lantai, makin tinggi langit-langit maka semakin baik karena oksigen ruangan semakin besar.

Bangunan atau ruang kantin sebagai tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi agar terjadi sirkulasi atau peredaran udara. Luas ventilasi 20 % dari luas lantai untuk mencegah udara dalam ruangan panas atau menjaga kenyamanan dalam ruangan, mencegah terjadinya kondensasi/pendingin uap air atau lemak dan menetes pada lantai dan dinding, membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.

Intensitas pencahayaan dalam ruangan tempat pengolahan makanan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif. Setiap ruang tempat pengolahan makanan intensitas cahaya sedikitnya 10 *food candle*, pencahayaan juga harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan.

Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (*self closing*), dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain. Demikian juga dengan jendela ruang/tempat pengolahan makanan.

#### **F. Tinjauan Umum Tentang Air**

Air merupakan zat yang paling penting dalam kehidupan setelah udara, sekitar  $\frac{3}{4}$  bagian tubuh kita terdiri atas air, tidak seorang pun dapat bertahan hidup

lebih dari 4-5 hari tanpa minum air. Selain itu air juga dipergunakan untuk memasak, mandi mencuci, dan membersihkan kotoran yang ada di sekitar rumah. Air juga dipergunakan untuk keperluan industri, pertanian, pemadam kebakaran, tempat rekreasi, transportasi, dan lain-lain. Penyakit yang menyerang manusia dapat ditularkan melalui air. Kondisi tersebut menimbulkan penyakit dimana-mana (Mubarak dkk, 2009)

Berkenaan dengan air Allah *Subhanahu wa ta'ala* telah menyebutkan kepada kita dalam al-Qur'an Surah al-Furqan Ayat 48-49 :

وَهُوَ الَّذِي أَرْسَلَ الرِّيحَ بُشْرًا يَبْرِئُ يَدَى رَحْمَتِهِ ۖ وَأَنْزَلْنَا مِنَ السَّمَاءِ مَاءً طَهُورًا ﴿٤٨﴾  
لِنُنْجِيَ بِهِ بَلَدَةً مَّيِّتًا وَنُسْقِيَهُ مِمَّا خَلَقْنَا أَنْعَمًا وَأُنَاسٍ كَثِيرًا ﴿٤٩﴾

Artinya :

“(48). *Dia lah yang meniupkan angin (sebagai) pembawa kabar gembira dekat sebelum kedatangan rahmat-Nya (hujan); dan Kami turunkan dari langit air yang Amat bersih, (49). agar Kami menghidupkan dengan air itu negeri (tanah) yang mati, dan agar Kami memberi minum dengan air itu sebagian besar dari makhluk Kami, binatang-binatang ternak dan manusia yang banyak.* (al-Qur'an dan Terjemahan).

Dalam Tafsir Al-Misbah Ayat ini menyatakan bahwa dan diantara bukti kekuasaan dan keesaan-Nya yang lain adalah bahwa *Dia*, yakni Tuhanmu-lah--- Wahai Nabi Muhammad---bukan selain-Nya yang mengirimi angin guna menggiring awan sebagai pembawa kabar gembira sebelum kedatangan rahmat-Nya, yakni sebelum turunnya hujan; dan kami turunkan dari langit, yakni dari udara. Air yang sangat suci, yakni amat bersih yang dapat digunakan untuk menyucikan, agar kami menghidupkan dengannya, yakni dengan air yang telah

kami turunkan itu, *negeri* yakni tanah gersang, yang mati karena tanpa ditumbuhi sesuatu, dan agar kami memberi minum dengannya sebagian dari apa yang kami ciptakan yaitu binatang-binatang ternak dan manusia yang banyak (Shibab, 2009).

Dari penjelasan tersebut diatas bahwa pada asalnya air yang diturunkan itu bersih hanya saja udara yang tercemar dengan asap industri kendaraan bermotor pembakaran lainnya memenuhi langit kita. Ketika tetes air hujan turun maka terlarut kembalilah semua polusi itu diangkasa. Demikian halnya dengan pencemaran yang terjadi oleh mikroba saat air berada di daratan (Ahmat Sarwat, 2011).

Dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 907 tahun 2002 air bersih adalah air yang digunakan untuk keperluan sehari-hari dimana kualitasnya memenuhi syarat kesehatan dan dapat diminum apabila telah dimasak. Dan air minum adalah air yang kualitasnya memenuhi syarat kesehatan dan dapat langsung diminum.

Air bersih harus tersedia dengan cukup untuk seluruh kegiatan pengelolaan makanan. Kualitas air bersih juga harus memenuhi syarat air bersih. Syarat tersebut antara lain jernih, tidak berwarna,, tidak berbau, tidak berasa, dan bebas kuman penyakit (Purnawijayanti, 2001).

Air yang tidak memenuhi syarat kesehatan akan menimbulkan kemungkinan yang lebih besar untuk terjangkitnya suatu penyakit baik penyakit infeksi maupun penyakit non infeksi.

### **G. Tinjauan Umum Tentang Tempat Cuci Tangan**

Dalam Permenkes No. 1096 tahun 2011 bahwa harus tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dengan tempat cuci peralatan makanan yang dilengkapi dengan air kran, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan, sabun dan pengering. Tempat cuci tangan harus diletakkan sedekat mungkin dengan pintu masuk, sehingga setiap orang yang masuk tempat pengolahan makanan dapat langsung mencuci tangan dahulu.

### **H. Tinjauan Umum Tentang Tempat Pencucian Peralatan**

Fasilitas pencucian peralatan masak harus terbuat dari bahan yang kuat, tidak berkarat, dan mudah dibersihkan. Pencucian peralatan harus menggunakan sabun pembersih dan cairan pembersih. Dengan pembagian bak pencuci menjadi tiga tempat yaitu bak untuk merendam, menyabun dan membilas.

Tempat mencuci bahan makanan terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan. Bahan makanan hendaknya dicuci dengan air yang mengalir atau air yang mengandung larutan yang mengandung kalium permanganate 0,02%.

Tempat pencucian peralatan dan bahan makanan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.

### **I. Tinjauan Umum Tentang Saluran Pembuangan Air Limbah**

Air limbah adalah air kotor atau air bekas yang tidak bersih yang mengandung berbagai zat yang bersifat membahayakan kehidupan manusia dan



hewan dan lainnya muncul karena hasil perbuatan manusia (Asrul Azwar, 1990). Tempat pengolahan makanan sebagai salah satu usaha jasa boga merupakan salah satu sumber penghasil limbah. Olehnya itu perlu adanya pengendalian agar limbah yang dihasilkan tidak mencemari lingkungan dan mengurangi kelestarian yang ada.

Sarana pembuangan air limbah yang sehat harus memenuhi syarat sebagai berikut:

- a. Tidak mencemari sumber air bersih
- b. Tidak menimbulkan genangan air
- c. Tidak menimbulkan bau
- d. Tidak menimbulkan tempat berlindung dan tempat berkembang biaknya nyamuk dan serangga lainnya.

### **BAB III**

### **KERANGKA KONSEP**

#### **A. Kerangka Konsep Penelitian**

Kerangka konsep penelitian adalah suatu hubungan atau kaitan antara konsep-konsep atau variabel-variabel yang akan diamati melalui penelitian yang dimaksud. Kerangka konsep penelitian perlu dirumuskan untuk memperoleh gambaran secara jelas ke arah mana penelitian itu berjalan, atau data apa yang dikumpulkan (Notoadmojo, 2007). Kerangka konsep penelitian sebagai berikut :

##### **1. *Dasar Pemikiran Variabel***

###### **a. Higiene Penjamah Makanan**

Penjamah makanan merupakan orang yang kontak langsung dengan makanan, dari awal pembuatan hingga makanan disajikan sehingga higiene makanan perlu mendapat perhatian khusus. Penjamah makanan hendaklah memenuhi syarat sesuai dengan standar kesehatan.

###### **b. Kondisi Bangunan**

Kondisi bangunan merupakan bagian fisik dari kantin yang berfungsi menunjang keberlangsungan proses pengolahan dan penyajian makanan. Kondisi bangunan hendaklah mendapat perhatian dalam hal kebersihan yang memenuhi standar sanitasi. karena keamanan dan kenyamanan pekerja dan konsumen bergantung pada laik fisiknya kondisi bangunan.

c. Penyediaan Air Bersih

Penyediaan air bersih dan sanitasi lingkungan yang tidak memenuhi syarat dapat menjadi faktor resiko terhadap penyakit diare dan kecacingan. Diare merupakan penyebab kematian nomor empat sedangkan kecacingan dapat mengakibatkan produktifitas kerja dan dapat menurunkan kecerdasan anak sekolah, disamping itu masih tingginya penyakit yang dibawa vektor DBD (Demam Berdarah Dengue), malaria, pes dan filariasis.

d. Tempat Cuci Tangan

Tersedianya tempat cuci tangan pada tempat pengolahan makanan akan memudahkan terjaganya higienitas tangan pengolah makanan dan penyaji makanan dari kemungkinan penularan mikroba pada makanan melalui tangan.

e. Tempat Cuci Peralatan

Untuk menjaga kebersihan peralatan yang digunakan dalam pengolahan makanan perlu adanya fasilitas tempat cuci peralatan. Hendaknya perlu diperhatikan kebersihannya dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak pencuci dan alat pengering.

f. Saluran Pembuangan Air Limbah

Keadaan saluran pembuangan air limbah hendaknya diperhatikan kebersihannya agar tidak terjadi kontaminasi mikroorganisme patogen yang tumbuh di dalam limbah yang dapat dipindahkan melalui perantara serangga juga tidak mengurangi nilai estetika terhadap lingkungan.

g. Tempat Sampah

Kantin sebagai tempat pengolahan dan penyajian makanan hendaklah tersedia tempat sampah sementara yang memenuhi syarat untuk menjaga lingkungan kantin aman dari penyebaran vektor dan binatang pengerat yang dapat menyebabkan penulran mikroba pathogen terhadap makanan.

**B. Skema Alur Pikir Variabel**

Berdasarkan kerangka berpikir di atas maka dapat digambarkan kerangka konsep sebagai berikut :



Gambar 1 : Variabel yang dilteliti

Keterangan :

: Variabel yang diteliti

: Variabel yang tidak diteliti

### **C. Definisi Operasional Dan Kerriteria Objektif**

#### **1. Higiene dan Sanitasi Kantin**

Higiene dan sanitasi kantin yang dimaksud pada penelitian ini adalah kondisi kantin kampus di lingkungan UIN Alauddin Makassar yang memenuhi syarat hygiene penjamah dan sanitasi tempat pengolahan makanan.

*Kriteria Objektif :*

- a. Memenuhi syarat jika higiene penjamah makanan dan tempat pengolahan makanan memenuhi syarat kesehatan.
- b. Tidak memenuhi syarat jika tidak sesuai dengan kriteria di atas.

#### **2. Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan (TPM)**

Sanitasi tempat pengolahan makanan (TPM) yang dimaksud pada penelitian ini adalah kondisi sanitasi kantin kampus sebagai tempat pengolahan makanan di lingkungan UIN Alauddin yang meliputi kondisi bangunan dan fasilitas penunjang sanitasi dasar (air bersih, tempat cuci tangan, tempat mencuci peralatan, tempat sampah, dan saluran pembuangan air limbah). Yang dinilai dengan menggunakan lembar cek list.

*Kriteria Objektif :*

- a. Memenuhi syarat jika kondisi bangunan, air bersih, tempat cuci tangan, tempat mencuci peralatan, tempat sumpah, saluran pembuangan air limbah memenuhi syarat kesehatan.
- b. Tidak memenuhi syarat jika tidak sesuai dengan kriteria diatas.

### 3. Hiegene Penjamah makanan

Higiene Penjamah makanan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah perilaku sehat penjamah makanan yang terlibat secara langsung dalam proses pengolahan makanan mulai dari tahap penyiapan, pengolahan sampai pada penyajian makanan. yang dinilai dengan menggunakan lembar cek list.

*Kriteria Objektif:*

- a. Memenuhi syarat jika saat bekerja penjamah makanan menggunakan celemek, mencuci tangan setiap sebelum dan sesudah menjamah makanan, menggunakan alat/perlengkapan atau alas tangan saat menjamah makanan, dan pengambilan makanan jadi menggunakan alat khusus.
- b. Tidak memenuhi syarat jika tidak memenuhi kriteria diatas.

### 4. Kondsi Bangunan

Yang dimaksud dengan kondisi bangunan pada penelitian ini adalah kondisi fisik bangunan kantin sebagai tempat pengolahan makanan yang terdiri dari lokasi bangunan, konstruksi bangunan, lantai, dinding, langit-langit, atap, pintu, jendela, ventilasi dan pencahayaan, yang diukur dengan menggunakan lembar cek list.

*Kriteria Objektif:*

- a. Kondisi bangunan memenuhi syarat jika :
  1. Lokasi halaman bangunan terlihat rapi, bersih, tidak becek, berjarak sedikitnya 500 m dari tempat sampah, dan tidak tercium bau busuk/tidak segar dari sumber pencemaran.

2. Konstruksi bangunan aman/kuat, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna.
3. Lantai kedap air, rata, tidak licin dan retak, tepelihara dan mudah dibersihkan.
4. Dinding kedap air, rata, dan bersih.
5. Langit-langit memiliki tinggi minimal 2,4 m, rata, bersih dan tidak terdapat lubang-lubang.
6. Tersedia ventilasi dan berfungsi dengan baik.
- b. Kondisi bangunan tidak memenuhi syarat jika lokasi, konstruksi bangunan, lantai, dinding, atap pintu dan ventilasi tidak memenuhi syarat seperti pada kriteria di atas.

## 5. Air bersih

Yang dimaksud air bersih pada penelitian ini adalah air bersih yang digunakan untuk keperluan mencuci dan memasak di kantin sebagai tempat pengolahan makanan, yang dinilai dengan menggunakan lembar cek list dan kuesioner.

*Kriteria objektif:*

- a. Air bersih memenuhi syarat jika tersedia cukup, bersumber dari PAM atau sumur gali yang terlindungi dan kualitas fisik air bersih memenuhi syarat kualitas fisik berdasarkan Kepmenkes 907 tahun 2002 yaitu tidak berbau, berasa dan berwarna.
- b. Air bersih tidak memenuhi syarat jika tidak memenuhi kriteria diatas.

## 6. Tempat cuci tangan

Tempat cuci tangan yang dimaksud pada penelitian ini adalah tempat untuk mencuci tangan yang disediakan oleh pengelola kantin yang berupa wastafel dengan memiliki saluran pembuangan air mengalir, dinilai dengan menggunakan lembar cek list.

*Kriteria Objektif:*

- a. Tempat cuci tangan memenuhi syarat jika tersedia air bersih dan mengalir yang mencukupi, tersedia sabun/detergen pembersih, tersedia alat pengering berupa lap/tisu.
- b. Tempat cuci tangan tidak memenuhi syarat jika tidak tersedia air bersih dan mengalir yang mencukupi, tidak tersedia sabun/detergen pembersih.

## 7. Tempat Mencuci Peralatan

Tempat mencuci peralatan yang dimaksud pada penelitian ini adalah tempat untuk mencuci peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan makanan pada kantin, yang dinilai dengan menggunakan lembar cek list.

*Kriteria Objektif:*

- a. Tempat mencuci peralatan memenuhi syarat jika tersedia air bersih dan mengalir yang mencukupi, tersedia sabun/detergen pembersih, terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus, terdiri dari tiga bilik/bak pencuci.
- b. Tempat mencuci peralatan tidak memenuhi syarat jika memenuhi kriteria diatas.



## 8. Tempat Sampah

Tempat sampah yang dimaksud pada penelitian ini adalah tempat penampungan sementara sampah sisa pengolahan makanan pada kantin yang dinilai dengan menggunakan lembar cek list.

*Kriteria Objektif :*

- a. Tempat sampah memenuhi syarat jika tersedia tempat sampah yang mencukupi, tertutup, dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh dan terpisah antara sampah kering dan sampah basah.
- b. Tempat sampah tidak memenuhi syarat jika tidak tersedia tempat sampah dengan wadah tertutup dan tidak terpisah antara sampah kering dan basah.

## 9. Saluran pembuangan air limbah

Saluran pembuangan air limbah yang dimaksud adalah saluran atau aliran pembuangan air kotor sisa pencucian atau pengolahan makanan yang berlangsung pada kantin, yang dinilai dengan menggunakan lembar cek list.

*Kriteria Objektif :*

- a. Memenuhi syarat jika terdapat saluran pembuangan air limbah yang mengalir, kedap air dan tertutup.
- b. Saluran pembuangan air limbah tidak memenuhi syarat jika tidak memenuhi kriteria di atas

## **BAB IV**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif observasional dengan menerapkan dua teknik pengumpulan data yakni wawancara langsung dan pengamatan (observation).

#### **B. Lokasi Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di Kantin Lingkungan Kampus Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.

#### **C. Populasi dan Sampel**

##### **1. Populasi**

Yang menjadi populasi dalam penelitian ini adalah semua kantin di lingkungan kampus Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.

##### **2. Sampel**

Pengambilan sampel dilakukan dengan teknik Exhausted Sampling dimana seluruh populasi adalah sampel yaitu semua kantin di lingkungan kampus Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar tahun 2012 yang di dalamnya terdapat 23 kantin..

#### **D. Instrument Penelitian**

Instrument penelitian yang digunakan berupa lembar observasi yang berisi variable-variabel yang akan diteliti.

## **E. Metode Pengumpulan Data**

### **1. Data Primer**

Data primer diperoleh dari hasil wawancara, dengan menggunakan lembar observasi dan juga dilakukan observasi langsung dilapangan.

### **2. Data Sekunder**

Data sekunder diperoleh dari :

- Badan layanan umum (BLU) Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Library research atau berbagai literatur : buku-nuku, jurnal, artikel, skripsi dan berbagai sumber lainnya yang menunjang penelitian ini.

## **F. Pengolahan Data**

Pengolahan data dilakukan dengan menggunakan komputer melalui program yang sesuai yakni program *Statistical package for Sosial Science* (SPSS). Analisis data dilakukan dengan menggunakan analisis statistik dari statistik deskriptif sederhana (pengelompokan data dan persentase).

## **G. Penyajian Data**

Data yang telah diolah disajikan dalam bentuk tabel deskriptif dan narasi atau penjelasan-penjelasan.

## BAB V

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

##### 1. Gambaran UIN Alauddin Makassar

Universitas Islam Negeri Alauddin (UIN) Makassar terletak di Provinsi Sulawesi Selatan dengan posisi geografis  $5^{\circ} 12'23,91''$  LS dan  $119^{\circ}29'55,85''$  BT. Memiliki luas kawasan  $432.258 \text{ m}^2$  yang terdiri dari beberapa lokasi yaitu :

- a. Kampus I, Jl. Sultan Alauddin No. 63 Makassar memiliki luas  $60.439 \text{ m}^2$ .
- b. Kampus II, Samata Gowa, Kel. Romang Polong memiliki luas  $32.000 \text{ m}^2$ .
- c. Lokasi Pao-Pao Kel. Paccinongang memiliki luas  $50.000 \text{ m}^2$ .
- d. Lokasi Pesantren Bukit Hidayah Malino, Gowa memiliki luas  $5.662 \text{ m}^2$ .

Pada mulanya IAIN Alauddin Makassar yang kini menjadi Universitas Islam Negeri (UIN) Alauddin Makassar. Berstatus fakultas cabang dari IAIN Sunan Kalijaga Yogyakarta mulai tahun 17 Oktober 1962 s.d 1965 berdasarkan SK. Menteri Agama RI No. 75 Tahun 1962. Kemudian tanggal 11 Nopember 1964 pendirian Fakultas Tarbiyah IAIN Yogyakarta Cabang Makassar, berdasarkan SK Menteri Agama RI No. 91 Tahun 1964, kemudian disusul pendirian Fakultas Ushuluddin IAIN Yogyakarta Cabang Makassar berdasarkan SK. Menteri Agama RI No. 77 Tahun 1965 tanggal 28 Oktober 1965. Pada tanggal 10 Nopember 1965 s.d 10 Oktober 2005 Berstatus mandiri

dengan nama Institut Agama Islam Negeri Alauddin Makassar berdasarkan SK. Menteri Agama RI No. 79 Tahun 1965 tanggal 28 Oktober 1965. Mulai 10 Oktober 2005 berubah status menjadi universitas dengan nama Universitas Islam Negeri (UIN) Alauddin Makassar berdasarkan Peraturan Presiden (Perpres) RI No. 57 Tahun 2005 tanggal 10 Oktober 2005 yang ditandai dengan peresmian penandatanganan prasasti oleh Presiden RI Bapak Dr. H. Susilo Bambang Yudoyono pada tanggal 4 Desember 2005 di Makassar.

## **2. Gambaran Kantin Kampus**

Kantin adalah setiap bangunan yang menetap dengan peralatan yang dipergunakan untuk proses pembuatan dan penjualan atau penyajian makanan dan minuman bagi umum, dimana proses pembuatan dan penjualan atau penyajian makanan dipergunakan bagi masyarakat tertentu (khusus) dan cara penyajiannya pada waktu-waktu tertentu. (Moehy, 1992).

Adapun kantin kampus yang berada di Lingkungan UIN Alauddin yang terdaftar pada bagian kewirausahaan (PKU) terdapat 23 kantin yang terletak diantara beberapa fakultas antara lain: Fakultas Ilmu Kesehatan dan Fakultas Syari'ah terdapat 8 kantin, Fakultas Adab dan Humaniora dan Fakultas Tarbiyah terdapat 9 kantin, dan Fakultas Sains dan Teknologi terdapat 6 kantin.

## **B. Hasil Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan pada kantin kampus di Lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. Pengambilan data menggunakan metode observasi terhadap kondisi kantin dan penjamah makanan. Jumlah kantin yang

diteliti sebanyak 23 buah. Hasil pengolahan data ditampilkan dalam bentuk tabel disertai dengan penjelasan.

## 1. Karakteristik Responden

Karakteristik responden terdiri dari beberapa pembagian antara lain umur, jenis kelamin dan pendidikan terakhir.

### a. Karakteristik Responden Menurut Umur

**Tabel 5.1.1**  
**Distribusi Karakteristik Responden Menurut Umur Pada Penjamah Makanan Kantin Kampus Di Lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012**

No	Umur (th)	Frekuensi	Persentase
1	30-34	4	17,4
2	35-39	9	39,1
3	40-44	4	17,4
4	45-49	3	13,1
5	50-54	2	8,7
6	55-59	1	4,3
<b>Jumlah</b>		<b>23</b>	<b>100</b>

Sumber : Data Primer, 2012

Tabel 5.1.1 menunjukkan bahwa dari 13 responden yang diteliti untuk kategori responden menurut umur pada penjamah makanan kantin, yang paling tinggi adalah responden yang memiliki umur antara 30-34 sebanyak 9 (39,1%) orang. Dan yang paling sedikit adalah responden yang memiliki umur antara 55-59 terdapat 1 (4,3%) orang.

**b. Karakteristik Responden Menurut Jenis Kelamin**

**Tabel 5.1.2**  
**Distribusi Karakteristik Responden Menurut Jenis Kelamin Pada**  
**Penjamah Makanan Kantin Kampus Di Lingkungan Universitas**  
**Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012**

No	Jenis Kelamin	Frekuensi	Persentase
1	Laki-laki	8	34,8
2	Perempuan	15	65,2
<b>Jumlah</b>		<b>23</b>	<b>100</b>

*Sumber : Data Primer, 2012*

Tabel 5.1.2 menunjukkan bahwa dari 23 kantin yang diteliti untuk karakteristik responden menurut jenis kelamin pada penjamah makanan kantin, terdapat 8 (34,8%) orang yang berjenis kelamin laki-laki dan 15 (65,2%) yang berjenis kelamin perempuan.

**c. Karakteristik Responden Menurut Tingkat Pendidikan**

**Tabel 5.1.3**  
**Distribusi Karakteristik Responden Menurut Tingkat Pendidikan**  
**Pada Penjamah Makanan Kantin Kampus Di Lingkungan**  
**Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar 2012**

No	Tingkat Pendidikan	Frekuensi	Persentase
1	SD	1	4,3
2	SMP	2	8,7
3	SMA	16	69,6
4	Akademi/Sederajat	4	17,4
<b>Jumlah</b>		<b>23</b>	<b>100</b>

*Sumber : Data Primer, 2012*

Tabel 5.1.3 menunjukkan bahwa dari 23 kantin yang diteliti untuk karakteristik responden menurut tingkat pendidikan pada penjamah makanan kantin, dengan jumlah responden yang paling

banyak memiliki tingkat pendidikan SMA sebanyak 16 (69,6%) orang dan terdapat 1 (4,3%) orang responden yang memiliki tingkat pendidikan terendah yaitu SD.

## 2. Higiene Penjamah Makanan

Gambaran higiene penjamah makanan dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 5.1**  
**Distribusi Higiene Penjamah Makanan di Kantin**  
**Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar**  
**Tahun 2012**

No	Komponen Yang Dinilai	Indikator Penilaian				JUMLAH	
		MS		TMS			
		n	%	n	%	n	%
1	Memakai celemek	1	4,3	22	95,7	23	100
2	Mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan	23	100	0	0	23	100
3	Menggunakan sarung tangan saat menjamah makanan	0	0	23	100	23	100
4	Menggunakan penjepit saat mengambil makanan jadi	23	100	0	0	23	100

*Sumber : Data primer 2012*

*MS: Memenuhi Syarat dan TMS: Tidak Memenuhi Syarat*

Tabel 5.1 di atas dapat diketahui bahwa dari 23 kantin yang diteliti, untuk kondisi higiene penjamah makanan, terdapat 1 kantin (4,3 %) yang memenuhi syarat untuk komponen higiene penjamah makanan yang memakai celemek dan sisanya 22 (95,7%) yang tidak memenuhi syarat komponen higiene penjamah makanan memakai celemek, terdapat 23 (100%) kantin yang tidak memenuhi syarat komponen higiene penjamah makanan



menggunakan sarung tangan saat menjamah makanan, dan untuk komponen higiene penjamah makanan mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan dan menggunakan penjepit saat mengambil makanan memiliki indikator penilaian higiene penjamah makanan memenuhi syarat 23 (100%)..

### 3. Sanitasi Tempat Pengolah Makanan

Sanitasi tempat pengolah makanan meliputi kondisi bangunan, air bersih, tempat cuci tangan, tempat cuci peralatan, tempat sampah dan saluran pembuangan air limbah.

#### a. Kondisi Bangunan

##### 1. Kondisi bangunan menurut keadaan lokasi bangunan

**Tabel 5.3.1.1.**  
**Distribusi kondisi bangunan menurut keadaan lokasi kantin**  
**kampus di Lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin**  
**Makassar Tahun 2012**

No	Komponen Yang Dinilai	Indikator Penilaian				Jumlah	
		MS		TMS		n	%
		n	%	n	%		
1	Halaman bersih	19	82,6	4	17,4	23	100
2	Rapi	21	91,3	2	8,7	23	100
3	Tidak becek	23	100	0	0	23	100
4	Berjarak $\leq$ 500 m dari sarang lalat	23	100	0	0	23	100
5	Tidak tercium bau tidak sedap dari sumber pencemaran	23	100	0	0	23	100

Sumber: Data Primer 2012

MS: Memenuhi Syarat dan TMS : Tidak Memenuhi Syarat

Berdasarkan tabel 5.2.1.1 di atas dapat diketahui bahwa dari 23 kantin yang diteliti untuk keadaan lokasi bangunan terdapat 19 kantin yang memenuhi syarat untuk komponen halaman bersih dan sisanya 4 kantin yang tidak memenuhi syarat komponen halaman bersih, terdapat 21 kantin yang memenuhi syarat untuk komponen rapi dan 2 kantin yang tidak memenuhi syarat komponen rapi. Dan untuk tiga komponen tidak becek, berjarak  $\leq 500$  m dari sarang lalat, tidak tercium bau tidak segar dari sumber pencemaran memiliki nilai yang sama 23 (100%) untuk indikator penilaian memenuhi syarat pada keadaan lokasi bangunan.

## 2. Keadaan Konstruksi Bangunan

**Tabel 5.2.1.2**  
**Distribusi kondisi bangunan menurut konstruksi bangunan kantin**  
**di Lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar**  
**Tahun 2012**

No	Komponen Yang Dinilai	Indikator Penilaian				Jumlah	
		MS		TMS		n	%
		n	%	n	%		
1	Kokoh/kuat, terpelihara	15	65,2	8	34,8	23	100
2	Bersih	19	82,6	4	17,4	23	100
3	Bebas dari barang-barang tidak berguna	23	100	0	0	23	100

*Sumber : Data Primer 2012*

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa dari 23 kantin yang diteliti untuk keadaan konstruksi bangunan kantin yang memenuhi syarat pada komponen kokoh, kuat dan terpelihara terdapat

15 kantin dan sisanya 8 kantin yang tidak memenuhi syarat, terdapat 19 kantin yang memenuhi syarat untuk komponen bersih dan sisanya 4 kantin yang tidak memenuhi syarat, dan terdapat 23 kantin yang semuanya memenuhi syarat untuk komponen bebas dari barang-barang tidak berguna.

### 3. Keadaan Lantai

**Tabel 5.2.1.3**  
**Distribusi Kondisi Bangunan Menurut Keadaan Lantai Kantin Di Lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012**

No	Komponen Yang Dinilai	Indikator Penilaian				Jumlah	
		MS		TMS		n	%
		n	%	n	%		
1	Kedap air	7	30,4	16	69,6	23	100
2	Rata	16	69,6	7	30,4	23	100
3	Tidak licin	12	52,2	11	47,8	23	100
4	Tidak retak	13	56,5	10	43,5	23	100
5	Terpelihara	13	56,5	11	43,5	23	100
6	Mudah dibersihkan	5	21,7	18	78,3	23	100

Sumber : Data Primer 2012

MS : Memenuhi Syarat dan TMS : Tidak Memenuhi Syarat

Berdasarkan tabel 5.2.1.3 di atas dapat diketahui bahwa dari 23 kantin yang diteliti untuk keadaan lantai kantin, terdapat 7 (30%) kantin yang memenuhi syarat untuk komponen kedap air dan sisanya 16 (69,6%) kantin yang tidak memenuhi syarat komponen kedap air, terdapat 16 (69,6%) kantin yang tidak memenuhi syarat untuk komponen rata dan sisanya 7 (30,4%) kantin yang tidak memenuhi syarat untuk komponen rata. Terdapat 12 (52,2%) kantin yang

memenuhi syarat untuk komponen tidak licin dan sisanya 11 (47,8%) yang tidak memenuhi syarat untuk komponen tidak licin, terdapat 13 (56,5%) kantin yang memenuhi syarat untuk komponen tidak retak dan sisanya 10 (43,5%) yang tidak memenuhi syarat untuk komponen tidak retak, terdapat 13 (56,5%) kantin yang memenuhi syarat untuk komponen terpelihara dan sisanya 10 (43,5%) yang tidak memenuhi syarat untuk komponen terpelihara, terdapat 5 kantin (21,7%) yang memenuhi syarat untuk komponen lantai mudah dibersihkan dan sisanya 18 (78,3%) yang tidak memenuhi syarat untuk komponen lantai mudah dibersihkan.

#### 4. Keadaan Dinding

**Tabel 5.2.1.4**  
**Distribusi Kondisi Bangunan Menurut Keadaan Dinding Kantin**  
**Di Lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar**  
**Tahun 2012**

No	Komponen Yang Dinilai	Indikator Penilaian				Jumlah	
		MS		TMS			
		n	%	n	%	n	%
1	Kedap air	6	26,1	17	73,9	23	100
2	Rata	12	52,2	11	47,8	23	100
3	Bersih	13	56,5	10	43,5	23	100

*Sumber : Data primer 2012*

*MS : Memenuhi Syarat dan TMS : Tidak Memenuhi Syarat*

Berdasarkan tabel 5.2.1.4 di atas dapat diketahui bahwa dari 23 kantin yang diteliti untuk keadaan dinding kantin, terdapat 6 (26,1%) kantin yang memenuhi syarat untuk komponen kedap air dan sisanya

17 (73,9%) yang tidak memenuhi syarat untuk komponen kedap air, terdapat 12 (52,2%) kantin yang memenuhi syarat untuk komponen rata dan sisanya 11 (47,8%) yang tidak memenuhi syarat, terdapat 13 (56,5%) kantin yang memenuhi syarat untuk komponen bersih dan sisanya 10 (43,5%) yang tidak memenuhi syarat untuk komponen bersih.

#### 5. Keadaan Langit-langit (Plafon)

**Tabel 5.3.1.5**  
**Distribusi Kondisi Bangunan Menurut Keadaan Langit-Langit**  
**Pada Kantin Kampus Di Lingkungan Universitas Islam Negeri**  
**Alauddin Makassar Tahun 2012**

No	Komponen Yang Dinilai	Indikator Penilaian				Jumlah	
		MS		TMS			
		n	%	n	%	n	%
1	Tinggi minimal 2,4 m	0	0	23	100	23	100
2	Rata dan bersih	0	0	23	100	23	100
3	Tidak terdapat lubang-lubang	0	0	23	100	23	100

*Sumber : Data Primer 2012*

*MS : Memenuhi Syarat dan TMS : Tidak Memenuhi Syarat*

Berdasarkan tabel 5.2.1.5 di atas dapat diketahui bahwa dari 23 kantin yang diteliti untuk keadaan langit-langit (plafon) pada kantin, terdapat 23 (100%) yang semuanya tidak memenuhi syarat untuk tiga komponen yang dinilai yaitu tinggi minimal 2,4 m, rata dan bersih dan tidak terdapat lubang-lubang, sedangkan sisanya tidak terdapat kantin yang memenuhi syarat tiga komponen yang dinilai yaitu tersebut.

## 6. Keadaan Ventilasi

**Tabel 5.2.1.6**  
**Distribusi Kondisi Bangunan Menurut Keadaan Ventilasi Pada**  
**Kantin Di Lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin**  
**Makassar Tahun 2012**

No	Komponen Yang Dinilai	Indikator Penilaian				Jumlah	
		MS		TMS			
		n	%	n	%	n	%
1	Tersedia ventilasi	23	100	0	0	23	100
2	Berfungsi baik	23	100	0	0	23	100
3	Cukup menjamin rasa nyaman	23	100	0	0	23	100

*Sumber : Data Primer 2012*

*MS : Memenuhi Syarat dan TMS : Tidak Memenuhi Syarat*

Berdasarkan tabel 5.2.1.6 menunjukkan bahwa dari 23 kantin yang diteliti untuk keadaan ventilasi, terdapat 23 (100%) kantin yang semuanya memenuhi syarat pada tiga komponen yang dinilai yaitu tersedia, berfungsi baik, dan cukup menjamin rasa nyaman dan tidak terdapat kantin yang tidak memenuhi syarat ketiga komponen tersebut.

## 7. Kondisi Bangunan Kantin

Distribusi kondisi bangunan kantin dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 5.2.1.7**  
**Distribusi Kondisi Bangunan Pada Kantin Kampus Di**  
**Lingkungan Universitas Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012**

No	Kondisi Bangunan Kantin	Frekuensi	Persentase
1	Memenuhi syarat	0	0
2	Tidak Memenuhi Syarat	23	100
<b>Jumlah</b>		<b>23</b>	<b>100</b>

*Sumber : Data Primer 2011*

Berdasarkan Tabel 5.2.1.7 menunjukkan bahwa semua kantin mempunyai kondisi bangunan yang tidak memenuhi syarat (100%).

### b. Air Bersih

Distribusi air bersih kantin dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 5.2.2**  
**Distribusi Air Bersih Kantin di Universitas Islam Negeri**  
**Alauddin Makassar Tahun 2012**

No	Komponen Yang Dinilai	Indikator penilaian				Jumlah	
		MS		TMS			
		n	%	n	%	n	%
1	Bersumber dari PDAM/ Sumur pompa terlindungi	23	100	0	0	23	100
2	Memenuhi syarat kualitas fisik : tidak berbau, berasa dan berwarna	23	100	0	0	23	100

*Sumber : Data primer 2012*

*MS : Memenuhi Syarat dan TMS : Tidak Memenuhi Syarat*

Berdasarkan tabel 5.2.2 bahwa dari 23 kantin diteliti untuk kualitas fisik air bersih terdapat 23 (100%) kantin yang mempunyai air bersih yang memenuhi syarat kualitas fisik air bersih dan tidak terdapat kantin yang memiliki air bersih yang tidak memenuhi syarat kualitas fisik.

**c. Tempat Cuci tangan**

Distribusi tempat cuci tangan dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 5.2.3**  
**Distribusi Tempat Cuci Tangan di Kantin Universitas Islam Negeri**  
**Alauddin Makassar Tahun 2012**

No	Komponen yang dinilai	Indikator Penilaian				Jumlah	
		MS		TMS			
		n	%	n	%	n	%
1	Tersedia tempat cuci tangan	1	4,3	22	95,7	23	100
2	Tersedia air bersih dan mengalir yang mencukupi	1	4,3	22	95,7	23	100
3	Tersedia sabun/ detergen pembersih	1	4,3	22	95,7	23	100
4	Tersedia pengering/lap tangan	1	4,3	22	95,7	23	100

*Sumber : Data primer 2012*

*MS : Memenuhi Syarat dan TMS : Tidak Memenuhi Syarat*

Berdasarkan tabel 5.2.3 menunjukkan bahwa dari 23 kantin yang diteliti untuk kondisi tempat cuci tangan, terdapat 1 (4,3%) kantin yang memenuhi syarat tiga komponen yang dinilai yaitu tersedia tempat cuci tangan, tersedia air bersih dan mengalir yang mencukupi, tersedia sabun/detergen pembersih, dan tersedia pengering/lap tangan dan terdapat 22 (95,7%) yang tidak memenuhi syarat untuk ketiga komponen tersebut.



#### d. Tempat Cuci Peralatan

Distribusi Tempat cuci Peralatan dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 5.2.4**  
**Distribusi Tempat Cuci Peralatan di Universitas Islam Negeri**  
**Alauddin Makassar Tahun 2012**

No	Komponen yang dinilai	Indikator Penilaian				Jumlah	
		MS		TMS		n	%
		n	%	n	%		
1	Tersedia tempat cuci peralatan	23	100	0	0	23	100
2	Tersedia air bersih dan mengalir yang mencukupi	15	65,2	8	34,8	23	100
3	Tersedia sabun/detergen pembersih	15	14,9	8	34,8	23	100
4	Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus	15	14,9	8	34,8	23	100
5	Terdapat tiga bilik/bak pencuci	15	14,9	8	34,8	23	100

*Sumber : Data primer 2012*

*MS : Memenuhi Syarat Dan TMS : Tidak Memenuhi Syarat*

Berdasarkan tabel 5.2.4 menunjukkan bahwa dari 23 kantin yang diteliti untuk kondisi tempat cuci peralatan, umumnya semua kantin 23 (100%) memiliki tempat cuci tangan, 15 (65,2%) kantin yang memenuhi syarat untuk tiga komponen yang dinilai yaitu tersedia air bersih dan mengalir yang mencukupi, tersedia sabun/detergen pembersih, terbuat dari bahan yang kuat aman dan halus dan terdapat tiga bilik bak pencuci. Sedangkan yang tidak memenuhi syarat pada tiga komponen tersebut sebanyak 8 (34,8%) kantin.

**e. Saluran Pembuangan Air limbah**

Distribusi saluran Pembuangan Air limbah kantin dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 5.2.5**  
**Distribusi Saluran Pembuangan Air Limbah Pada Kantin Kampus di Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012**

No	Komponen yang dinilai	Indikator Penilaian				Jumlah	
		MS		TMS			
		n	%	n	%	n	%
1	Saluran pebuangan baik dan lancar	0	0	23	100	23	100
2	Tidak tergenang	0	0	23	100	23	100
3	Tidak berbau	0	0	23	100	23	100
4	Tertutup	0	0	23	100	23	100

*Sumber : Data primer 2012*

*MS : Memenuhi Syarat dan TMS :Tidak Memenuhi Syarat*

Tabel 5.2.5 menunjukkan bahwa dari 23 kantin yang diteliti untuk kondisi saluran pembuangan air limbah, terdapat 23 (100%) kantin yang semuanya mempunyai saluran pembuangan air limbah yang tidak memenuhi syarat keempat komponen yang dinilai yaitu saluran pembuangan baik dan lancar, tidak tergenang, tidak berbau, dan tertutup. Tidak terdapat kantin yang memenuhi syarat pada keempat komponen yang dinilai tersebut.

**f. Tempah Sampah**

Distribusi tempat sampah di kantin dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 5.2.6**  
**Distribusi Kondisi Tempat Sampah Pada Kantin Kampus**  
**di Lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun**  
**2012**

No	Komponen yang dinilai	Indikator Penilaian				Jumlah	
		MS		TMS			
		n	%	n	%	n	%
1	Tersedia tempat sampah	5	21,7	18	78,3	23	100
2	Tertutup	5	21,7	18	78,3	23	100
3	Dilapisi kantong plastic	5	21,7	18	78,3	23	100
4	Kedap air	5	21,7	18	78,3	23	100
5	Terpisah sampah basah dan kering	5	21,7	18	78,3	23	100

*Sumber : Data primer 2012*

*MS: Memenuhi Syarat dan TMS : Tidak Memenuhi Syarat*

Tabel 5.2.6 menunjukkan bahwa dari 23 kantin yang diteliti untuk kondisi tempat sampah, terdapat 5 (21,7%) kantin yang memenuhi syarat untuk kelima komponen yang dinilai yaitu tersedia tempat sampah, tertutup, dilapisi kantong plastik, kedap air, dan terpisah sampah basah dan kering, terdapat 18 (78,3%) kantin yang tidak memenuhi syarat untuk kelima komponen yang dinilai tersebut.

#### **g. Sanitasi Tempah Pengolah Makanan**

Distribusi sanitasi tempat pengolah makanan dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 5.2.7**  
**Distribusi Sanitasi Tempat Pengolah Makanan di Kantin Universitas**  
**Islam Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012**

No	Nama kantin	Aspek Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan (TPM)					
		Kondisi Bangunan	Air bersih	Tempat cuci tangan	Tempat cuci peralatan	Saluran pembuangan air limbah	Tempat sampah
1	LA	TMS	MS	TMS	MS	TMS	TMS
2	Hkm	TMS	MS	TMS	MS	TMS	TMS
3	Kp	TMS	MS	TMS	TMS	TMS	TMS
4	AF	TMS	MS	TMS	MS	TMS	TMS
5	Wk	TMS	MS	TMS	MS	TMS	MS
6	Al	TMS	MS	TMS	TMS	TMS	TMS
7	Msd	TMS	MS	TMS	MS	TMS	MS
8	Sdm	TMS	MS	TMS	TMS	TMS	TMS
9	Sdh	TMS	MS	TMS	MS	TMS	TMS
10	F	TMS	MS	TMS	MS	TMS	TMS
11	Pd	TMS	MS	TMS	MS	TMS	TMS
12	Md	TMS	MS	TMS	TMS	TMS	TMS
13	Prkt	TMS	MS	TMS	MS	TMS	TMS
14	Tk	TMS	MS	TMS	TMS	TMS	TMS
15	Mrn	TMS	MS	TMS	MS	TMS	TMS
16	Bd	TMS	MS	TMS	TMS	TMS	TMS
17	Chy	TMS	MS	TMS	MS	TMS	MS
18	Mrh	TMS	MS	MS	MS	TMS	MS
19	C.mks	TMS	MS	TMS	TMS	TMS	TMS
20	Mnjg	TMS	MS	TMS	MS	TMS	TMS
21	Trb	TMS	MS	TMS	MS	TMS	MS
22	Prd	TMS	MS	TMS	MS	TMS	TMS
23	Am	TMS	MS	TMS	TMS	TMS	TMS
<b>Jumlah Indikator TMS</b>		23	0	22	8	23	18

Sumber : Data primer 2012

MS : Memenuhi Syarat dan TMS : tidak Memenuhi Syarat

Tabel 5.2.7 menunjukkan bahwa dari 23 kantin yang diteliti untuk sanitasi tempat pengolahan makanan yang keseluruhan aspek sanitasinya memenuhi syarat dengan jumlah indikator TMS (Tidak Memenuhi Syarat) yaitu 0 sama dengan kantin yang memiliki jumlah indikator TMS (Tidak Memenuhi Syarat) 23 antara lain kantin LA, Hkm, Kp, Af, Wk, Al, Msd, Sdm, Sdh, F, Pd, Md, Prkt, Tk, Mrn, Chy, Mrh, C Mks, Mnjg, Trb, Prd, Am. Adapun kantin dengan jumlah indikator TMS (Tidak Memenuhi Syarat) 22 yaitu LA, Hkm, Kp, Wk, Msd, Sdm, Sdh, F, Pd, Md, Prkt, Tk, Mrn, Chy, C Mks, Mnjg, Trb, Prd, Am. Adapun kantin dengan jumlah indikator 8 antara lain, Kp, Al, Sdm, Md, Tk, Bd, C Mks, Am. Dan kantin dengan jumlah indikator TMS (Tidak Memenuhi Syarat) 18 antara lain LA, Hkm, Kp, Af, Al, Sdm, Sdh, F, Pd, Md, Prkt, Tk, Mrh, Bd, C Mks, Mnjg, Prd, Am.

#### h. Higiene dan Sanitasi Kantin

**Tabel 5.2.8**  
**Distribusi Higiene Dan Sanitasi Kantin Kampus Di Lingkungan**  
**Universitas Negeri Alauddin Makassar Tahun 2012**

No	Higiene dan Sanitasi Kantin	Frekuensi	Persentase
1	Memenuhi Syarat	0	0
2	Tidak Memenuhi Syarat	23	100
<b>Jumlah</b>		<b>23</b>	<b>100</b>

*Sumber : Data Primer, 2012*

Tabel 5.2.8 menunjukkan bahwa dari 23 kantin yang diteliti untuk higiene dan sanitasi kantin semua kantin 23 (100%) tidak memenuhi syarat.

## C. Pembahasan

### 1. Karakteristik Responden

Berdasarkan tabel 5.1.1 menunjukkan bahwa dari 13 responden yang diteliti untuk kategori responden menurut umur pada penjamah makanan kantin, terdapat 4 orang (17,4%) orang yang memiliki umur antara 30-34 tahun, 9 orang (39,1%) orang yang memiliki umur antara 35-39 tahun, 4 orang (17,4%) yang memiliki umur antara 40-44 tahun, 3 orang (13,1%) yang memiliki umur antara 45-49 tahun, 2 orang (8,7%) yang memiliki umur antara 50-54 tahun, dan terdapat 1 orang (4,3%) yang memiliki umur antara 56-60 tahun.

Umur mempengaruhi sikap dan perilaku seseorang. Semakin bertambahnya umur diharapkan seseorang bertambah pula kedewasaannya makin mantap pengendalian emosinya dan makin tepat segala tindakannya (Yosvita, 2011). Penelitian marsaulina tahun 2004 di DKI Jakarta yang menyimpulkan adanya hubungan antara kebersihan perorangan dengan umur penjamah makanan, semakin tinggi umur penjamah makanan maka semakin baik kebersihan penjamah makanan.

Tabel 5.1.2 menunjukkan bahwa dari 23 kantin yang diteliti untuk karakteristik responden menurut jenis kelamin pada penjamah makanan

kantin, terdapat 8 (34,8%) orang yang berjenis kelamin laki-laki dan 15 (65,2%) yang berjenis kelamin perempuan. Perilaku seorang laki-laki ada kecenderungan menganggap remeh suatu pekerjaan dibanding perempuan (Yosvita, 2011). Hasil survey terhadap keamanan makanan melalui telepon dan observasi di Amerika Serikat yang melibatkan 7000 dan 2130 penduduk dan survey ini mengungkap adanya perbedaan antara pria dan wanita dalam hal menjaga kesehatan diri melalui mencuci tangan sebelum menjamah makanan. Hasil survey yang dilakukan bahwa jumlah wanita sering mencuci tangannya sebelum menjamah makanan daripada pria yaitu masing-masing sebesar 74% dan 61%.

Tabel 5.1.3 menunjukkan bahwa dari 23 kantin yang diteliti untuk karakteristik responden menurut tingkat pendidikan pada penjamah makanan kantin, terdapat 1 (4,3%) orang yang memiliki tingkat pendidikan SD, 2 (8,7%) orang yang memiliki tingkat pendidikan SMP, 16 (69,6%) orang yang memiliki tingkat pendidikan SMA, dan 4 (17,4%) orang yang memiliki tingkat pendidikan Akademi/Sederajat. Pendidikan adalah sejumlah pengalaman belajar baik di sekolah maupun di luar sekolah yang diorientasikan pada pengalaman dan pertumbuhan pribadi. Pendidikan formal adalah pendidikan umum melalui jalur sekolah. Beberapa penelitian mengaitkan tingkat pendidikan penjamah makanan dengan kebersihan penjamah makanan. Penelitian Marsaulina (2004) menyimpulkan ada

hubungan antara kebersihan dengan pendidikan, terutama setelah mencapai tingkat SMP.

Pendidikan berfungsi mengembangkan kemampuan dan mutu kehidupan manusia, yang secara umum meningkatkan kepribadian, aspek jasmani, aspek rohani, pengetahuan, sikap dan ketrampilan dalam rangka menciptakan kepribadian yang mantap dan mandiri. Seorang yang lama bekerja mempunyai wawasan dan pengalaman lebih banyak yang memegang peranan dalam pembentukan perilaku. Seorang pekerja yang diberi rangsangan yang baru dan kreatif akan mudah mengingatnya untuk kemudian dijadikan pola kerja keseharian. Berarti semakin lama kerja seseorang, pengalamannya akan bertambah dan berarti, bila yang bersangkutan mau melakukan perenungan terhadap setiap hasil pengalamannya (Susilawati, 2008).

## **2. Higiene Penjamah Makanan**

Makanan adalah semua substansi yang diperlukan tubuh, kecuali air dan obat-obatan yang substansi yang dipergunakan untuk pengobatan. Selain memberikan manfaat pada kehidupan, makanan juga merupakan salah satu faktor pembawa penyakit yang disebut penyakit bawaan makanan yang terjadi akibat seseorang memakan makanan yang telah terkontaminasi oleh mikroba kecuali keracunan. Dan terjadinya penyakit bawaan makanan ditentukan oleh kualitas makanan, sedang kualitas makanan dipengaruhi oleh keadaan sanitasi makanan/lingkungan yang kurang baik dan tingginya kepadatan lalat.



Berdasarkan tabel 5.1 di atas dapat diketahui bahwa dari 23 kantin yang diteliti, untuk kondisi higiene penjamah makanan, terdapat 1 kantin (4,3 %) yang memenuhi syarat untuk komponen higiene penjamah makanan yang memakai celemek dan sisanya 22 (95,7%) yang tidak memenuhi syarat komponen higiene penjamah makanan memakai celemek. Hal ini serupa dengan penelitian Susanna (2003) yang menyatakan 85% penjamah makanan tidak mengenakan celemek ketika menjamah makanan serta penelitian Arisman (2000) di Palembang yang menyatakan hanya 6,6% penjamah makanan yang mengenakan celemek pada saat bekerja. Celemek merupakan kain penutup baju yang digunakan sebagai pelindung agar pakaian tetap bersih. Menurut Moehyi (1992) pakaian kerja yang bersih akan menjamin sanitasi dan higiene pengolahan makanan karena tidak terdapat debu yang atau kotoran yang melekat pada pakaian yang secara tidak langsung dapat menyebabkan pencemaran makanan.

Terdapat 23 (100%) kantin yang tidak memenuhi syarat komponen higiene penjamah makanan menggunakan sarung tangan saat menjamah makanan. Hal ini sesuai dengan penelitian Susanna (2003) yang menyatakan 64% penjamah makanan tidak memakai alat untuk mengambil/memegang makanan. Sentuhan tangan merupakan penyebab yang paling umum terjadinya pencemaran makanan. Mikroorganisme yang melekat pada tangan akan berpindah pada makanan dan akan berkembang biak dalam makanan terutama dalam makanan jadi. Menurut Moehyi (1992) memegang makanan

secara langsung selain tampak tidak etis juga akan mengurangi kepercayaan pelanggan.

Dan untuk komponen higiene penjamah makanan mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan dan menggunakan penjepit saat mengambil makanan memiliki indikator penilaian higiene penjamah makanan memenuhi syarat 23 (100%). Tangan yang kotor atau terkontaminasi dapat memindahkan bakteri dan virus pathogen dari tubuh, faeces atau sumber lain kemakanan yang dapat mempengaruhi kualitas bakteriologis pada makanan yang disajikan.

Alat yang dipakai untuk meracik bahan makanan, tangan pengelola makanan yang kotor, tempat pengolahan, perilaku dari penjamah makanan, pencucian alat masak dan alat makan yang tidak bersih sehingga hal ini dapat mempengaruhi daripada kuman. Pakaian pengolah dan penyaji makanan harus selalu dalam keadaan bersih untuk mengurangi risiko kontaminasi pada makanan. Rambut penjamah makanan dalam keadaan rapi dan teratur yaitu memakai tutup kepala yang bersih pada saat mengolah makanan. Meskipun rambut bukan penyebab utama kontaminasi bakteri terhadap makanan, tetapi adanya rambut dalam makanan amat tidak disukai oleh konsumen yang mengkonsumsi makanan yang disajikan.

Adapun persyaratan higiene penjamah makanan telah diatur dalam keputusan menteri kesehatan No. 1096/MENKES/ PER/V/2011 yaitu sebagai berikut :

- a. Tidak merokok
- b. Tidak makan atau mengunyah
- c. Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos).
- d. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya.
- e. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet /jamban.
- f. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat kerja.
- g. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan.
- h. Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah.

### **3. Sanitasi Tempah Pengolah Makanan**

Sanitasi pada kantin yaitu usaha kesehatan yang dilakukan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan kantin dari berbagai faktor resiko yang dapat mencemari lingkungan kantin. Misalnya menyediakan air bersih untuk keperluan cuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewadahi sampah agar tidak dibuang sembarangan, kondisi bangunan dan halaman kantin harus bersih dan rapi agar kenyamanan dan keamanan pengguna tetap terjaga serta bebas dari vektor.

a. Kondisi Bangunan

Berdasarkan tabel 5.2.1.1 di atas dapat diketahui bahwa dari 23 kantin yang diteliti untuk keadaan lokasi bangunan terdapat 19 kantin yang memenuhi syarat untuk komponen halaman bersih dan sisanya 4 kantin yang tidak memenuhi syarat komponen halaman bersih, terdapat 21 kantin yang memenuhi syarat untuk komponen rapi dan 2 kantin yang tidak memenuhi syarat komponen rapi. Dan terdapat 23 (100%) kantin yang memenuhi syarat untuk tiga komponen tidak becek, berjarak  $\leq 500$  m dari sarang lalat, tidak tercium bau tidak segar dari sumber pencemaran.

Halaman harus selalu kering dan terpelihara kebersihannya, tidak banyak serangga (lalat atau kecoa) dan terdapat tempat sampah yang baik. Jika terdapat tumpukan barang di halaman sebaiknya disusun teratur sehingga tidak menjadi tempat berkembangbiaknya serangga dan tikus.

Berdasarkan tabel 5.2.1.2 dapat diketahui bahwa dari 23 kantin yang diteliti untuk keadaan konstruksi bangunan kantin yang memenuhi syarat pada komponen kokoh, kuat dan terpelihara terdapat 15 kantin dan sisanya 8 kantin yang tidak memenuhi syarat, terdapat 19 kantin yang memenuhi syarat untuk komponen bersih dan sisanya 4 kantin yang tidak memenuhi syarat, dan terdapat 23 kantin yang semuanya memenuhi syarat untuk komponen bebas dari barang-barang tidak berguna. Adapun kantin yang tidak memenuhi syarat pada beberapa komponen yang dinilai disebabkan konstruksi yang tidak terbuat dari bahan yang kuat seperti beton

Secara umum konstruksi dan rancangan bangunan telah ditetapkan seperti harus aman dan kuat sehingga meencegah terjadinya kecelakaan dan pencemaran. Konstruksi tidak boleh retak, lapuk, tidak utuh, kumuh atau mudah terjadi kebakaran. Selain itu harus selalu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan secara tidak teratur.

Berdasarkan tabel 5.2.1.3 di atas dapat diketahui bahwa dari 23 kantin yang diteliti untuk keadaan lantai kantin, terdapat 7 (30%) kantin yang memenuhi syarat untuk komponen kedap air dan sisanya 16 (69,6%) kantin yang tidak memenuhi syarat komponen kedap air, terdapat 16 (69,6%) kantin yang tidak memenuhi syarat untuk komponen rata dan sisanya 7 (30,4%) kantin yang tidak memenuhi syarat untuk komponen rata. Terdapat 12 (52,2%) kantin yang memenuhi syarat untuk komponen tidak licin dan sisanya 11 (47,8%) yang tidak memenuhi syarat untuk komponen tidak licin, terdapat 13 (56,5%) kantin yang memenuhi syarat untuk komponen tidak retak dan sisanya 10 (43,5%) yang tidak memenuhi syarat untuk komponen tidak retak, terdapat 13 (56,5%) kantin yang memenuhi syarat untuk komponen terpelihara dan sisanya 10 (43,5%) yang tidak memenuhi syarat untuk komponen terpelihara, terdapat 5 kantin (21,7%) yang memenuhi syarat untuk komponen lantai mudah dibersihkan dan sisanya 18 (78,3%) yang tidak memenuhi syarat untuk

komponen lantai mudah dibersihkan. Umumnya semua kantin memiliki lantai dari tanah dan semen dengan permukaan kasar.

Berdasarkan tabel 5.2.1.4 di atas dapat diketahui bahwa dari 23 kantin yang diteliti untuk keadaan dinding kantin, terdapat 6 (26,1%) kantin yang memenuhi syarat untuk komponen kedap air dan sisanya 17 (73,9%) yang tidak memenuhi syarat untuk komponen kedap air, terdapat 12 (52,2%) kantin yang memenuhi syarat untuk komponen rata dan sisanya 11 (47,8%) yang tidak memenuhi syarat, terdapat 13 (56,5%) kantin yang memenuhi syarat untuk komponen bersih dan sisanya 10 (43,5%) yang tidak memenuhi syarat untuk komponen bersih.

Keadaan dinding pada kantin yang diteliti semuanya tidak memenuhi syarat karena dinding terbuat dari bahan yang kedap air, permukaan tidak rata dan terlihat kurang bersih. Permukaan dinding pada tempat pengolahan makanan harus rata dan halus, berwarna terang dan tidak lembab dan mudah dibersihkan. Untuk itu dibuat dari bahan yang kuat, kering, kedap air, permukaan halus, tidak menahan debu dan berwarna terang. Dinding dapat dilapisi oleh porselin atau logam anti karat setinggi dua meter dari lantai agar tidak ditumbuhi jamur. Sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung (*conus*) agar mudah dibersihkan dan tidak menyimpan debu dan kotoran.

Kondisi bangunan tempat pengolahan makanan pada kantin semuanya tidak memiliki langit-langit/plafon. Atap dan langit-langit

berfungsi sebagai penahan jatuhnya debu dan kotoran lain, sehingga tidak mengotori makanan yang sedang diolah. Atap tidak boleh bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang serangga dan tikus. Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang. Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter diatas lantai, makin tinggi langit-langit maka semakin baik karena oksigen ruangan semakin besar.

Bangunan tempat pengolahan makanan pada kantin yang diteliti semuanya memiliki ventilasi yang cukup baik sehingga pertukaran udara cukup seimbang. Bangunan atau ruang kantin sebagai tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi agar terjadi sirkulasi atau peredaran udara. Luas ventilasi 20 % dari luas lantai untuk mencegah udara dalam ruangan panas atau menjaga kenyamanan dalam ruangan, mencegah terjadinya kondensasi/pendingin uap air atau lemak dan menetap pada lantai dan dinding, membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.

Intensitas pencahayaan dalam ruangan tempat pengolahan makanan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif. Setiap ruang tempat pengolahan makanan intensitas cahaya sedikitnya 10 *food candle*, pencahayaan juga harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan.

Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (self closing), dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain. Demikian juga dengan jendela ruang/tempat pengolahan makanan.

#### **b. Air Bersih**

Berdasarkan tabel 5.2.2 bahwa dari 23 kantin diteliti untuk kualitas fisik air bersih terdapat 23 (100%) kantin yang mempunyai air bersih yang memenuhi syarat kualitas fisik air bersih dan tidak terdapat kantin yang memiliki air bersih yang tidak memenuhi syarat kualitas fisik.

Syarat fisik air bersih adalah jernih, tidak berbau dan tidak berasa. walaupun sumber air bersih kantin berasal dari sumur pompa maupun sumur gali namun karena memenuhi syarat fisik air bersih maka semua kantin telah menggunakan air bersih.

Air bersih harus tersedia dengan cukup untuk seluruh kegiatan pengelolaan makanan. Kualitas air bersih juga harus memenuhi syarat air bersih. Syarat tersebut antara lain jernih, tidak berwarna,, tidak berbau, tidak berasa, dan bebas kuman penyakit (Purnawijayanti, 2001).

Air yang tidak memenuhi syarat kesehatan akan menimbulkan kemungkinan yang lebih besar untuk terjangkitnya suatu penyakit baik penyakit infeksi maupun penyakit non infeksi.



### c. Tempat Cuci tangan

Berdasarkan tabel 5.2.3 menunjukkan bahwa dari 23 kantin yang diteliti untuk kondisi tempat cuci tangan, terdapat 1 (4,3%) kantin yang memenuhi syarat tiga komponen yang dinilai yaitu tersedia tempat cuci tangan, tersedia air bersih dan mengalir yang mencukupi, tersedia sabun/detergen pembersih, dan tersedia pengering/lap tangan dan terdapat 22 (95,7%) yang tidak memenuhi syarat untuk ketiga komponen tersebut.

Hal ini ditunjukkan dari 23 kantin yang diteliti hanya terdapat 1 kantin (4,3%) yaitu kantin murah yang memiliki tempat cuci tangan memenuhi syarat lain darinya sebanyak 22 kantin tidak memenuhi syarat karena tidak memiliki tempat cuci tangan. Penelitian serupa yang dilakukan Hidayat (1995) di dua propinsi yaitu Jawa Tengah dan DIY Yogyakarta umumnya pedagang makanan tradisional tidak menyediakan tempat cuci tangan dan tempat sampah.

Aktivitas mencuci tangan jika tidak tersedia sabun dan air yang mengalir maka tujuan menjaga kebersihan tangan menjadi tidak sempurna, Tempat cuci tangan harus terpisah dengan tempat cuci peralatan makanan yang dilengkapi dengan air kran, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan, sabun dan pengering. Tempat cuci tangan harus diletakkan sedekat mungkin dengan pintu masuk, sehingga setiap orang yang masuk tempat pengolahan makanan dapat langsung mencuci tangan dahulu.

#### d. Tempat Cuci Peralatan

Berdasarkan tabel 5.2.4 menunjukkan bahwa dari 23 kantin yang diteliti untuk kondisi tempat cuci peralatan, umumnya semua kantin 23 (100%) memiliki tempat cuci tangan, 15 (65,2%) kantin yang memenuhi syarat untuk tiga komponen yang dinilai yaitu tersedia air bersih dan mengalir yang mencukupi, tersedia sabun/detergen pembersih, terbuat dari bahan yang kuat aman dan halus dan terdapat tiga bilik bak pencuci. Sedangkan yang tidak memenuhi syarat pada tiga komponen tersebut sebanyak 8 (34,8%) kantin.

Adapun kantin dengan tempat cuci peralatan tidak memenuhi syarat disebabkan kondisi dari tempat cuci peralatan yang tidak terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus serta tidak tersedia 3 bilik bak pencuci jika tidak terdapat air mengalir.

Banyaknya kantin yang mempunyai tempat cuci peralatan memenuhi syarat disebabkan karena mempunyai tempat mencuci peralatan dengan air bersih dan mengalir, menggunakan sabun dan terbuat dari bahan yang kuat dan aman.

Pentingnya pencucian peralatan makan karena alat makan berupa piring, gelas maupun sendok, peralatan makan ini dapat menularkan penyakit jika tidak di cuci bersih. Makanan sisa dapat menjadi sumber kuman sehingga peralatan makan harus dicuci dengan detergen untuk menghilangkan lemak dan kuman di peralatan tersebut.

Fasilitas pencucian peralatan masak harus terbuat dari bahan yang kuat, tidak berkarat, dan mudah dibersihkan. Pencucian peralatan harus menggunakan sabun pembersih dan cairan pembersih. Dengan pembagian bak pencuci menjadi tiga tempat yaitu bak untuk merendam, menyabun dan membilas.

Tempat mencuci bahan makanan terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan. Bahan makanan hendaknya dicuci dengan air yang mengalir atau air yang mengandung larutan yang mengandung kalium permanganate 0,02%. Tempat pencucian peralatan dan bahan makanan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.

#### **e. Saluran Pembuangan Air limbah**

Tempat pengolahan makanan sebagai salah satu usaha jasa boga merupakan salah satu sumber penghasil limbah. Olehnya itu perlu adanya pengendalian agar limbah yang dihasilkan tidak mencemari lingkungan dan mengurangi kelestarian yang ada.

Tabel 5.2.5 menunjukkan bahwa dari 23 kantin yang diteliti untuk kondisi saluran pembuangan air limbah, terdapat 23 (100%) kantin yang semuanya mempunyai saluran pembuangan air limbah yang tidak memenuhi syarat keempat komponen yang dinilai yaitu saluran pembuangan baik dan lancar, tidak tergenang, tidak berbau, dan tertutup. Tidak terdapat kantin yang memenuhi syarat pada keempat komponen yang dinilai tersebut. Hal ini disebabkan tidak tersedianya saluran

pembuangan air limbah yang memenuhi syarat seperti tidak memiliki saluran pembuangan yang baik dan lancar, airnya tidak tergenang, tidak berbau dan tertutup.

Sarana pembuangan air limbah yang sehat harus memenuhi syarat sebagai berikut:

- 1) Tidak mencemari sumber air bersih
- 2) Tidak menimbulkan genangan air
- 3) Tidak menimbulkan bau
- 4) Tidak menimbulkan tempat berlindung dan tempat berkembang biaknya nyamuk dan serangga lainnya.

**f. Tempat Sampah**

Tabel 5.2.6 menunjukkan bahwa dari 23 kantin yang diteliti untuk kondisi tempat sampah, terdapat 5 (21,7%) kantin yang memenuhi syarat untuk kelima komponen yang dinilai yaitu tersedia tempat sampah, tertutup, dilapisi kantong plastik, kedap air, dan terpisah sampah basah dan kering, terdapat 18 (78,3%) kantin yang tidak memenuhi syarat untuk kelima komponen yang dinilai tersebut.

Adapun kantin dengan tempat sampah tidak memenuhi syarat disebabkan kondisi tempat sampah yang tidak tertutup, tidak dilapisi dengan kantong plastik yang dapat diangkat setiap kali penuh, tidak kedap air dan tidak terpisah sampah basah dengan kering.

Seseorang yang ingin membuang sampah tetapi tidak tersedia tempat sampahnya maka akibatnya sampah dibuang dimana saja (Sachriani, 2001). Sedangkan sanitasi lebih kepada perlindungan dan pemeliharaan lingkungan dan kebersihannya untuk menghindari faktor pencemaran lingkungan.

Terjadinya kontaminasi pada makanan di dapur kantin disebabkan tempat sampah yang konstruksinya terbuka serta berdekatan dengan tempat peracikan makanan, sehingga lalat yang berasal dari tempat sampah tersebut bisa hinggap pada makanan dan hal ini memberi peluang terjadi kontaminasi pada makanan sangat besar. Menurut Anwar dkk (2002) bahwa tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi syarat kesehatan diantaranya tersedianya tempat sampah dalam hal ini tempat sampah yang konstruksinya tertutup sehingga tidak terjangkau lalat, kecoa dan tikus untuk berkembang biak dan mencari makanan. Selain itu juga adanya kebiasaan penjamah makanan untuk meracik bumbu sekaligus, kemudian disimpan di atas meja bumbu dengan tidak memperhatikan penutupnya sehingga memungkinkan makanan untuk bisa terkontaminasi.

#### **g. Sanitasi Tempat Pengolah Makanan**

Tabel 5.2.7 menunjukkan bahwa dari 23 kantin yang diteliti untuk sanitasi tempat pengolahan makanan yang keseluruhan aspek sanitasinya memenuhi syarat dengan jumlah indikator TMS (Tidak Memenuhi Syarat)

yaitu 0 sama dengan kantin yang memiliki jumlah indikator TMS (Tidak Memenuhi Syarat) 23 antara lain kantin LA, Hkm, Kp, Af, Wk, Al, Msd, Sdm, Sdh, F, Pd, Md, Prkt, Tk, Mrn, Chy, Mrh, C Mks, Mnjg, Trb, Prd, Am. Adapun kantin dengan jumlah indikator TMS (Tidak Memenuhi Syarat) 22 yaitu LA, Hkm, Kp, Wk, Msd, Sdm, Sdh, F, Pd, Md, Prkt, Tk, Mrn, Chy, C Mks, Mnjg, Trb, Prd, Am. Adapun kantin dengan jumlah indikator TMS (Tidak Memenuhi Syarat) 8 antara lain, Kp, Al, Sdm, Md, Tk, Bd, C Mks, Am. Dan kantin dengan jumlah indikator TMS (Tidak Memenuhi Syarat) 18 antara lain LA, Hkm, Kp, Af, Al, Sdm, Sdh, F, Pd, Md, Prkt, Tk, Mrh, Bd, C Mks, Mnjg, Prd, Am.

Adanya kantin dengan jumlah indikator TMS (Tidak Memenuhi Syarat) Sebanyak 23 adalah kantin dengan komponen penilaian kondisi bangunan tidak memenuhi syarat dan saluran pembuangan air limbah tidak memenuhi syarat, kantin yang keseluruhan aspek sanitasinya memenuhi syarat dengan jumlah indikator TMS (Tidak Memenuhi Syarat) 0 adalah kantin dengan komponen penilaian air bersih telah memenuhi syarat, kantin dengan dengan jumlah indikator penilaian 8 adalah kantin yang memiliki kompoen penilaian tempat cuci peralatan belum memenuhi syarat, dan kantin dengan jumlah indikator TMS (Tidak Memenuhi Syarat) 18 adalah kantin yang memiliki komponen penilaian tempat sampah belum memenuhi syarat.

#### **h. Higiene dan Sanitasi Kantin**

Tabel 5.2.8 menunjukkan bahwa dari 23 kantin yang diteliti untuk higiene dan sanitasi kantin semua kantin 23 (100%) tidak memenuhi syarat. Hal ini disebabkan oleh higiene penjamah makanan dari 23 responden yang diteliti pada empat kriteria penilaian yaitu menggunakan celemek saat bekerja, mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan, menggunakan alat khusus (penjepit) ketika hendak mengambil makanan jadi memenuhi syarat namun terdapat satu kriteria penilaian yaitu menggunakan alat tangan (sarung tangan) saat menjamah makanan belum terpenuhi.

Adapun sanitasi dari 23 kantin tidak memenuhi syarat disebabkan oleh sanitasi TPM (Tempat Pengolahan Makanan) yang belum memenuhi syarat hal ini dapat dilihat pada tabel 5.2.7 dimana dari enam kriteria penilaian yaitu kondisi bangunan, air bersih, tempat cuci tangan, tempat cuci peralatan, saluran pembuangan air limbah, dan tempat sampah tidak seluruhnya memenuhi syarat meskipun dari kriteria tersebut terdapat kualitas fisik air bersih pada semua kantin (23) memenuhi syarat namun pada kriteria penilaian yang lain tidak memenuhi syarat.

Dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap makanan yang disediakan di luar rumah, maka produk-produk makanan yang disediakan oleh perusahaan atau perorangan yang bergerak dalam usaha penyediaan makanan untuk kepentingan umum, haruslah terjamin

kesehatan dan keselamatannya. Hal ini hanya dapat terwujud bila ditunjang dengan keadaan hygiene dan sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) yang baik dan dipelihara secara bersama oleh pengusaha dan masyarakat.

Kantin kampus sebagai salah satu tempat pengolahan makanan yang menyediakan kebutuhan mahasiswa, staf ataupun dosen maka kantin memiliki potensi yang cukup besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bahkan keracunan akibat dari makanan yang dihasilkannya. Dengan demikian kualitas makanan yang dihasilkan, disajikan dan dijual oleh kantin harus memenuhi syarat-syarat kesehatan. Salah satu syarat kesehatan kantin yang penting dan mempengaruhi kualitas hygiene sanitasi makanan tersebut adalah faktor lokasi dan bangunan Tempat pengolahan makanan (TPM). Lokasi dan bangunan yang tidak memenuhi syarat kesehatan akan memudahkan terjadinya kontaminasi makanan oleh mikroorganisme seperti bakteri, jamur, virus dan parasit serta bahan-bahan kimia yang dapat menimbulkan risiko terhadap kesehatan.

Keberadaan masyarakat sangat penting untuk berperan aktif dalam menjaga, memelihara dan melestarikan lingkungan. Segala dampak yang diakibatkan oleh lingkungan pihak masyarakatlah secara langsung merasakan. Apabila hal tersebut terabaikan, baik oleh diri sendiri atau



campur tangan orang lain, maka akan timbul sesuatu yang tidak diinginkan, baik yang merusak dirinya maupun orang lain.

Allah Subhanahu wa ta'ala berfirman dalam QS. Ar-Ruum (30); 41

ظَهَرَ الْفَسَادُ فِي الْبَرِّ وَالْبَحْرِ بِمَا كَسَبَتْ أَيْدِي النَّاسِ لِيُذِيقَهُمْ بَعْضَ الَّذِي عَمِلُوا  
لَعَلَّهُمْ يَرْجِعُونَ ﴿٤١﴾

Terjemahnya :

*Telah nampak kerusakan di darat dan di laut disebabkan karena perbuatan tangan manusia, supaya Allah merasakan kepada mereka sebahagian dari (akibat) perbuatan mereka, agar mereka kembali (ke jalan yang benar).*

Dalam tafsir Al-Misbah pada surah Ar-Ruum ayat 41 diterangkan bahwa sikap kaum musyrikin yang diuraikan dalam ayat-ayat yang lalu, yang intinya adalah mempersekutukan Allah dan mengabaikan tuntunan-tuntunan agama, berdampak buruk terhadap diri mereka, masyarakat dan lingkungan. Ini dijelaskan oleh ayat di atas dengan menyatakan telah nampak kerusakan di darat, seperti kekeringan, paceklik, hilangnya rasa aman, dan di laut seperti ketenggelaman, kekurangan hasil laut dan sungai, disebabkan karena perbuatan tangan manusia yang durhaka sehingga akibatnya Allah *Subhanahu wa ta'ala*, mencicipkan yakni merasakan sedikit, kepada mereka sebagian dari akibat perbuatan dosa dan pelanggaran mereka agar mereka kembali ke jalan yang benar (Shihab, 2009),

## BAB VI

## KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang higiene dan sanitasi kantin kampus di lingkungan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Pada 23 kantin yang diteliti terdapat jumlah responden dengan umur antara 30-35 tahun sebanyak 4 oarang, umur 36-40 tahun sebanyak 9 orang, umur 41-45 tahun sebanyak 4 orang, 46-45 tahun sebanyak 3 orang, 51-55 tahun 3 orang, 56-60 tahun sebanyak 1 orang, dengan jenis kelamin 8 orang laki-laki dan 15 oarang perempuan, dan tingkat pendidikan untuk SD terdapat 1 orang, SMP terdapat 2 orang, SMA terdapat 6 orang dan Akademi/sederajat terdapat 4 orang.
2. Dari 23 kantin yang diteliti untuk higiene penjamah makanan semua responden tidak memenuhi syarat 100 %.
3. Menunjukkan bahwa dari 23 (100%) kantin yang diteliti mempunyai kondisi bangunan yang tidak memenuhi syarat (100%). Hal ini dilihat dari keadaan kondisi bangunan seperti keadaan lokasi, konstruksi bbangunan, keadaan lantai, keadaan dinding, dan keadaan langit-langit yang tidak memenuhi syarat.
4. Semua kantin mempunyai air bersih yang memenuhi syarat kualitas fisik air bersih (100,0%).

5. Hampir semua kantin mempunyai tempat cuci tangan yang tidak memenuhi syarat yaitu 22 buah (95,7%), sedangkan yang memenuhi syarat sebanyak 1 buah (4,3%).
6. Umumnya kantin mempunyai tempat pencucian peralatan makan yang memenuhi syarat yaitu 15 buah (65,2%) sedangkan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 8 buah (34,8%).
7. Semua kantin mempunyai saluran pembuangan air limbah yang tidak memenuhi syarat (100,0%).
8. Umumnya kantin mempunyai tempat sampah yang tidak memenuhi syarat yaitu 18 buah (78,3%), sedangkan tempat sampah yang memenuhi syarat sebanyak 5 buah (21,7%).
9. Semua kantin mempunyai sanitasi tempat pengolahan makanan yang tidak memenuhi syarat (100%).

## **B. Saran**

1. Untuk meningkatkan kualitas makanan yang disajikan, maka disarankan kepada tenaga pengolah makanan pada kantin kampus di Lingkungan UIN Alauddin agar:
  - a. Penjamah makanan harus menjaga kebersihan makanan dan peralatan yang digunakan serta menutup rapat makanan dengan baik juga sebaiknya menggunakan bahan makanan yang segar dan masih layak.

- b. Penjamah makanan harus memperhatikan higiene perorangan dalam mengolah makanan mencuci tangan sebelum memulai pekerjaan, memelihara kuku pendek, memakai pakaian kerja (celemek dan topi)
2. Perlunya pihak universitas mengadakan pengwasan dan pemeriksaan terhadap tempat pengolahan makanan yang berada pada tingkat universitas seperti kantin dengan memperhatikan aspek kesehatan yang memenuhi syarat pada kondisi bangunan, dan fasilitas sanitasi yang meliputi persediaan air bersih, tempat cuci tangan, tempat cuci peralatan, tempat sampah dan saluran pembuangan air limbah.
3. Kepada Pimpinan Fakultas Kesehatan perlu mengadakan pelatihan/ penyuluhan kepada semua penjamah makanan tentang perlunya penerapan upaya higiene sanitasi makanan dalam pengelolaan makanan, dengan kerja sama pihak puskesmas atau Dinas Kesehatan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ardhiana, Rina. 2011. *Gambaran Sanitasi Dasar Kantin Dan Tingkat Kepadatan Lalat Pada Kantin Sekolah Menengah Atas (SMA) di Kecamatan Medan Barat Kota Medan*. Skripsi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara.
- Budiman, Dr Candara. 2005. *Pengantar kesehatan lingkungan*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Badan POM RI. 2005. *Direktorat surveilens dan penyuluhan keamanan pangan. Jejaring promosi pangan dan keamanan pangan anak sekolah*. Jakarta juli 2005.
- Djaja, I Made. 2008. *Kontaminasi E. Coli Pada Makanan dari Tiga Jenis Tempat Pengolahan Makanan (TPM) di Jakarta Selatan 2003*, Makara Kesehatan 12 (1): 36-41. [on line] dari <http://journal.ui.ac.id>. Diakses tanggal 6 Januari 2012.
- Daud, Anwar, SKM, M.kes. 2000. *Dasar-dasar kesehatan lingkungan*. Makassar : FKM-UNHAS.
- Departemen kesehatan R. I No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tgl. 7 Juni 2011 : *Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasa boga*. Jakarta : Departemen R. I, 2011
- Damayanti, Evy, Dkk. 2004. *Aspek sanitasi dan higiene di kantin asrama tingkat persiapan bersama (IPB) Institut Pertanian Bogor*. <http://journal.ipb.ac.id>. Diakses tanggal 25 Februari 2012.
- Fatmalina Febry, Rindit Pambayun dan Febria Agustina. 2009, *Hygiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional Di Lingkungan Sekolah Dasar Di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang*. Jurnal Penelitian [on line] dari <http://www.google.co.id>. Diakses tanggal 6 Januari 2012.
- Marsaulina, Irnawati. 1996. *Studi tentang pengetahuan perilaku dan kebersihan penjamah makanan pada tempat umum pariwisata di DKI Jakarta*. Jurnal Penelitian, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatra Utara.
- Naimah, *Studi Kualitas Bakteriologis Dan Higiene Penjamah Makanan Di Asrama Pesantren Darul Arqam Gombara Kecamatan Biringkanaya Kota Makassar Tahun 2004*. Skripsi, Fakultas Kesehatan, Universitas Hasanuddin

- Notoadmojo, Soekidjo. 2007. *Promosi Kesehatan Dan Ilmu Perilaku*. Jakarta : Rineke Cipta.
- Nur Rahmah, Putri. 2008. *Studi cakupan fasilitas sanitasi dasar dan hygiene perorangan di wilayah kerja puskesmas jumpandang baru kecamatan tallo kota Makassar*. Skripsi, Fakultas Kesehatan, Universitas Hasanuddin.
- Nu'man, Farid. 2007. "*kebersihan sebagian dari iman*" bukan hadits nabi shallallahu'alaihi wasallam. [on-line], dari <http://konsultasi.wordpress.com>. Diakses tanggal 13 Januari 2012.
- Slamet, Juli Soemirat. 2009. *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta : Gadjah Mada Press.
- Suleman, Alhiyah Shinta. 2008. *Hubungan Sanitasi Kantin dan Pelatihan Penjamah Makanan Dengan Laik Fisik Tempat Pengolahan Makanan di Universitas "X"*. Skripsi, Jurusan Kesehatan Lingkungan, Universitas Indonesia.
- Simbolon, Sanny Cicilia. 2010. *Kasus Keracunan Makanan Dimulai Sejak Dari Dapur*. [on line] dari <http://kesehatan.kompas.com>. Diakses tanggal 6 januari 2012.
- Tawaddud, Irna, Besse. 2011. *Studi Kondisi Tingkat Sanitasi Kapal Penumpang Di Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) Kelas I Makassar*. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Makassar.

## HASIL ANALISIS DATA

### Frequency Table

#### Kondisi Bangunan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Memenuhi Syarat	23	100.0	100.0	100.0

#### Air Bersih

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Memenuhi Syarat	23	100.0	100.0	100.0

#### tempat cuci tangan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Memenuhi Syarat	1	4.3	4.3	4.3
Tidak Memenuhi Syarat	22	95.7	95.7	100.0
Total	23	100.0	100.0	

#### Tempat cuci peralatan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Memenuhi Syarat	15	65.2	65.2	65.2
Tidak Memenuhi Syarat	8	34.8	34.8	100.0
Total	23	100.0	100.0	

#### Saluran pembuangan air limbah

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Memenuhi Syarat	23	100.0	100.0	100.0

#### tempat sampah

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Memenuhi Syarat	5	21.7	21.7	21.7
Tidak Memenuhi Syarat	18	78.3	78.3	100.0
Total	23	100.0	100.0	

**sanitasi Pengolah makanan**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Memenuhi Syarat	23	100.0	100.0	100.0

**Penjamah Makanan**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Memenuhi Syarat	23	100.0	100.0	100.0





### Dokumentasi Peneliti



**Gambar 1. Kondisi Bangunan Kantin**



**Gambar 2. Kondisi lantai, dinding, air bersih dan tempat cuci peralatan**





**Gambar 3. Kondisi tempat sampah**



**Gambar 4. Kondisi saluran pembuangan air limbah**